



RESERVA
MALBEC 2017



*En el
viñedo*

VARIEDAD • 100% Malbec.

ORIGEN • Finca La Suiza, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUD DE VIÑEDO • 1000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 1993

DENSIDAD • 7200 PLANTAS POR
HECTÁREA

PRODUCCIÓN • 2 PLANTAS
POR BOTELLA

MANEJO DEL VIÑEDO • Orgánico, riego por
goteo

TIPO DE SUELO • Franco pedregoso

INFORME DE COSECHA • Un año que requirió
mucho toma de decisiones: menos producción,
más humedad para la región, pero con buen manejo
de la canopia y mano de obra humana para
determinar el tiempo de cosecha, calidad mantenida
y acidez natural alcanzada.

*En la
bodega*

FECHA DE COSECHA • SEGUNDA QUINCENA
DE MARZO DE 2017

MÉTODO DE COSECHA • Manual

MACERACIÓN • En frío a 6° C durante 5 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Se trabaja
con levaduras autóctonas, en piletas de concreto,
durante 25 días con temperaturas entre 25°/27° C,
realizando un delestaje diario y 3 remontajes.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA •
En barrica de roble francés durante 30 días.

CRIANZA • 12 meses en 50% 2° uso,
50% 3° uso de roble francés.

EMBOTELLADO • Junio de 2018. Este vino no
ha sido clarificado, filtrado ni estabilizado en frío.

PRODUCCIÓN TOTAL • 10.000 cajas

ENÓLOGOS • Héctor Durigutti

NOTAS DE CATA • Mucho cassis y arándanos
en nariz con un paladar con infusión de regaliz
y ciruelas saladas. Flexible, accesible y uniforme.

