



RESERVA
MALBEC

*En el
viñedo*

VARIEDAD • 100% Malbec

ORIGEN • Finca La Suiza, Agrelo, Luján de Cuyo

ALTITUD DEL VIÑEDO • 1.000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 2003

DENSIDAD • 6.000 PLANTAS POR
HECTÁREAS

RENDIMIENTO • 2 PLANTAS POR
BOTELLA

SISTEMA DE CONDUCCIÓN • Espaldero alto

MANEJO DEL VIÑEDO • Orgánico y sustentable

RIEGO • Por goteo

INFORME DE COSECHA • Un año que requirió mucha 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 2020

MÉTODO DE COSECHA • Manual.

MACERACIÓN • Prefermentativa, en frío a 12°C durante 4 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Se trabaja con levaduras autóctonas, en piletas de hormigón durante 24 días con temperaturas entre 23-26°C, realizando 2 movimientos diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • Se lleva a cabo de forma espontánea, durante 25 días a temperaturas acondicionadas de 20°C.

CRIANZA • Se realiza en barricas de roble francés de segundo y tercer uso, durante 12 meses.

AMBOTELLADO • Mayo 2021

ENÓLOGO • Angelina Yañez

NOTA DE CATA • De intenso color violáceo brillante. Este Malbec posee una gran intensidad de aromas a frutos negros que se complementan con sutiles aromas a chocolate. Su boca presenta una entrada amable, de taninos finos y aterciopelados. Es un vino elegante, equilibrado de buena persistencia en boca.