



SINGLE VINEYARD
MALBEC

En el
viñedo

VARIEDAD • 100% Malbec

ORIGEN • Finca La Suiza, Agrelo, Luján de Cuyo

ALTITUD DEL VIÑEDO • 1.000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 2007

DENSIDAD • 7.200 PLANTAS POR HECTÁREAS

RENDIMIENTO • 1 PLANTA POR BOTELLA

SISTEMA DE CONDUCCIÓN • Espaldero alto

MANEJO DEL VIÑEDO • Orgánico y sustentable

RIEGO • Por goteo

INFORME DE COSECHA • La cosecha comenzó con días calurosos y algunas precipitaciones en Enero, lo que nos permitió evaluar el punto óptimo de cosecha y acidez natural justa. Como resultado obtuvimos un buen equilibrio entre calidad y sanidad de la materia prima.

En la
bodega

FECHA DE COSECHA • SEGUNDA QUINCENA DE MARZO 2022

MÉTODO DE COSECHA • Manual

MACERACIÓN • Prefermentativa, en frío a 10°C durante 4 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Se realiza en piletas de hormigón y acero inoxidable, trabajando con levaduras autóctonas, durante 21 días a 23°/24°C. Se realiza movimientos suaves para la obtención de taninos suaves.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • Se lleva a cabo de forma espontánea, durante 20 días a temperaturas acondicionadas de 18°C.

CRIANZA • Se realiza 70% en barricas de roble francés de tercer y cuarto uso, el resto permanece en piletones durante 9 meses.

AMBOTELLADO • Enero 2023

ENÓLOGO • Angelina Yañez

NOTA DE CATA • De intenso color violáceo brillante. Este Malbec posee una gran intensidad aroma a frutos rojos frambuesa y cerezas. Su boca es de entrada amable, de taninos aterciopelados. Es un vino delicado, equilibrado de buena persistencia en boca.