



MALBEC

EN EL VIÑEDO

Variedad: 100% Malbec
Origen: Finca La Matilde, Agrelo, Luján de Cuyo
Altitud del viñedo: 1000 msnm
Año de plantación: 2006
Densidad: 7200 plantas por ha.
Rendimiento: 1 planta por botella
Sistema de conducción: Espaldero alto
Manejo del viñedo: Cultivo orgánico y sustentable
Riego: Por superficie
Suelo: Limoso
Método de selección: Mesa de doble selección

INFORME COSECHA

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

EN LA BODEGA

Fecha de cosecha: Primera quincena de Marzo 2022
Maceración: En frío a 7°C por 4 días. Se trabaja con 10% de escobajo.
Fermentación alcohólica: Se trabaja con levaduras autóctonas, en huevos de concreto durante 18 días a 21°/23°C, realizando un movimiento diario.
Fermentación maloláctica: Se lleva a cabo de forma espontánea, durante 25 días a temperaturas acondicionadas de 18°C.
Crianza: 10 meses en huevos de concreto.
Embotellado: Diciembre 2022. Este vino no ha sido filtrado, clarificado ni estabilizado en frío
Enólogo: Angelina Yañez

NOTAS DE CATA

De color violeta vivo límpido y brillante, con delicada nariz que recuerda a frutillas, con presencia de flores blancas y un final leve mentolado. En boca resalta su frescura, por su buena acidez natural, taninos aterciopelados de buena textura, de retrogusto frutal.