



GRAN RESERVA  
**MALBEC**

*En el  
viñedo*

**VARIEDAD** • 100% Malbec

**ORIGEN** • Finca La Matilde, Luján de Cuyo

**ALTITUD DEL VIÑEDO** • 1.000 msnm.

**AÑO DE PLANTACIÓN** • 1929

**DENSIDAD** • 5.500 PLANTAS POR  
HECTÁREAS

**RENDIMIENTO** • 3 PLANTAS POR  
BOTELLA

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN** • Espaldero alto

**MANEJO DEL VIÑEDO** • Orgánico y sustentable

**RIEGO** • Por superficie

**INFORME DE COSECHA** • Luego de un invierno poco riguroso y una primavera fresca y seca, se arribó a un enero cálido y seco. Las temperaturas constantes adelantaron un tanto el proceso de maduración de la fruta, por ende aceleraron el ingreso a la bodega. Bajas precipitaciones durante todo el ciclo hicieron que fuera un año típico mendocino, de sanidad y calidad extremas. La calidad de la fruta ha sido magnífica y la cosecha 2019 se recordará siempre como una de las mejores.

*En la  
bodega*

**FECHA DE COSECHA** • SEGUNDA QUINCENA  
DE MARZO 2019

**MÉTODO DE COSECHA** • Manual.

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

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA** • Se trabaja con levaduras autóctonas, en huevos de concreto durante 25 días con temperaturas entre 23-26°C, realizando 2 movimientos diarios.

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

**CRIANZA** • Se realiza en barricas de roble francés el 60% de primer uso y un 40% de segundo uso, durante 18 meses.

**AMBOTELLADO** • Diciembre 2021

**ENÓLOGO** • Angelina Yañez

**NOTA DE CATA** • De intenso color violáceo con tonos negros. Este Malbec posee un gran potencial de aromas complejos a frutos negros que se complementan con sutiles aromas ahumados. Es un vino elegante de taninos finos y amables de buena estructura y persistente final en boca.