

# BRAMARE

Malbec

LUJÁN DE CUYO

2019

VENDIMIA  
Cosecha manual  
18 de marzo a 9 de abril de 2019

COMPOSICIÓN VARIETAL  
100% Malbec

APELACIÓN  
Luján de Cuyo

## VIÑEDO

Luján de Cuyo, Mendoza. Conocida históricamente como la primera zona para el cultivo de vid en Mendoza. Altitud entre 994 -1.002 m.s.n.m. Clima semidesértico.

## SUELO

Suelos pedregosos bajos en nutrientes, brinda las condiciones ideales para el cultivo de vides de alta calidad.

## CICLO VEGETATIVO

La cosecha 2019 estuvo marcada por dos factores decisivos: la gran amplitud térmica y las precipitaciones escasas. El primero, permitió alcanzar una óptima concentración de la uva, fineza en el grano de los taninos, buena acidez y alcoholes potenciales moderados. Por otro lado, segundo garantizó condiciones ideales durante todo el periodo de cosecha. Esta combinación permitió obtener racimos de excelente calidad, que comenzó a finales de febrero con el Chardonnay de Gualtallary, Tupungato, y concluyó a finales de abril, con el Cabernet Sauvignon de Perdriel, Luján de Cuyo, y El Peral, Tupungato.

## CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 18 meses en barricas de roble francés nuevo (24%) y combinación de segundo uso (76%). Puesto en botella en noviembre de 2020. Sin clarificar ni filtrar.

## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color rojo rubí profundo. Delicado, fresco, puro y complejo, presenta aromas a guindas y pétalos de rosas. Toques de confitura. En boca, muestra una textura redonda y aterciopelada, taninos jugosos y final largo.

