# VARIETAL > MALBEC



### **PRESENTACIÓN**

Productor: Bodega Araujo

Línea: Varietales

Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina

Botella: Cónica baja, con picada, color verde oliva, 750ml.

Cierre: Microaglomerado calidad diam. 3

### INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: 100% Malbec, viñedos propios.

Año de cosecha: 2020. Altitud: 600 msnm.

Edad del viñedo: 15 años. Irrigación: Por superficie.

Rinde por hectárea promedio: 8000 kilos. Densidad: 4000 plantas por hectarea.

Conducción: Espaldera. Suelo: Franco arenoso. Poda: Tradicional.

Cosecha: Manual en cajas de 20 kilos.

Fermentación alcohólica: Levaduras seleccionadas, 25°,

20 días.

Alcohol: 13,5% Azúcar: 2,46 g/L Acidez: 5,20 g/L Aditivos: Sulfitos

# VARIETAL > MALBEC



#### **PACKAGING**

Caja: cartón corrugadopara 6 botellas, con separador.

Peso por caja: 7.020 kg.

Paletización recomendada: 150 cajas por palet (5 capas

de 30 cajas cada una).

#### TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

12 - 16° C

#### **NOTAS DE CATA**

A la vista presenta color rojo rubí, intenso con leves destellos violáceos.

De gran complejidad aromática, combina ciruelas, violetas e higos. Perfil alcanzado con un cuidado esmerado desde el viñedo, trabajando con fruta madura y respetando un sistema de producción de calidad. En boca es amplio, de gran volumen y taninos dulces, ofrece sensaciones grasas que lo hacen el compañero ideal para comidas correctamente sazonadas.

## **BODEGA ARAUJO**