

VARIEDAD Y AÑADA:

MALBEC
2022

MENDOZA • ARGENTINA

SEPTIMA

- EMBLEMA -

DATOS TÉCNICOS

REGIÓN:

Agrelo, 1050 m.s.n.m.
(Luján de Cuyo).

GRADO
ALCHÓLICO:
13,8%

AZÚCARES
RESIDUALES:
1,96 g/l

ACIDEZ
TOTAL:
5,4 g/l



TEMPERATURA
DE SERVICIO

14-15°C



MARIDAJE
IDEAL

Pastas con salsa roja,
carnes grilladas, quesos.



POTENCIAL
DE GUARDA

5 años

—
VINOS QUE
PERTENECEN A
LA TIERRA
—

JAMES SUCKLING TASTING 2023
AÑADA 2022 | 89 PUNTOS

JAMES SUCKLING TASTING 2022
AÑADA 2021 | 89 PUNTOS

WINE SPECTATOR 2022
AÑADA 2019 | 89 PUNTOS



Nuestro viaje comenzó hace más de 450 años. Nuestra visión de futuro y el respeto por la naturaleza nos llevó a aventurarnos y recorrer el mundo.

En 2001 nos establecimos en Mendoza - Argentina, dando comienzo a una nueva travesía, practicando una enología limpia, de mínima intervención, con proyección sustentable y respetuosa tanto de las características varietales como las del terroir.

Creamos vinos con arraigo y carácter único que se convirtieron en emblema de la tierra donde nacieron.

NOTAS DE CATA



VISTA:

Vino de color rojo violáceo intenso y brillante.



NARIZ:

Resaltan aromas a ciruela, cerezas, moras, notable frescura y complejidad. Con unos minutos en la copa aparecen notas a mermeladas, mieles, algo de nueces y almendras confitadas.



BOCA:

En boca es muy suave, redondo, amable.

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Junto al inicio de brotación, los meses de septiembre y octubre se presentaron completamente secos; registrando una helada el 3 de octubre; afectando cuantitativamente los rendimientos de los viñedos de la Provincia de Mendoza. El mes de noviembre continuó seco, pero a partir de diciembre el clima cambió, registrando temperaturas medias elevadas y alta frecuencia de precipitaciones, condición que se mantuvo durante el transcurso de enero continuando hasta finales de febrero, afectando principalmente la marcha de cosecha.

Los Malbec de Septima, llegaron a cosecha en perfecto estado con una gran expresión aromática y frescura.

WINEMAKING

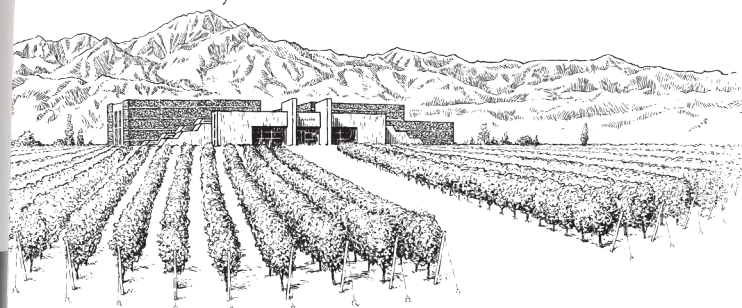
Cosecha manual en bins de 300 kg. Maceración fría a 10°C de los mostos durante 3-4 días. La fermentación alcohólica fue conducida a 25°C durante 5 días más. La fermentación maloláctica es natural y los vinos fueron mantenidos en tanques de acero inoxidable durante 8 meses, solo el 10% se trabajó en madera nueva de roble francés y americano.

Paula Borja - Paloma Bignone

WINEMAKERS

Alejandro Livellara

ING. AGRÓNOMO



NUESTRO COMPROMISO:
LA NATURALEZA COMO SOCIA.

Obtenemos de la tierra solo lo que necesitamos respetando el bio ecosistema de la misma.



BODEGA
SEPTIMA
MENDOZA • ARGENTINA

1551 1872
RAVENTÓS CODORNÍU
BODEGAS Y VIÑEDOS

Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.