

CASK > MALBEC



PRESENTACIÓN

Productor: Bodega Araujo

Línea: Roble Cask

Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina

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

Cierre: Microaglomerado calidad diam. 5

INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: 100% Malbec, viñedos propios.

Año de cosecha: 2019.

Altitud: 600 msnm.

Edad del viñedo: 12 años.

Irrigación: Por superficie.

Rinde por hectárea promedio: 6000 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.

Fermentación maloláctica: 100% bacterias seleccionadas.

Madera: 6 meses roble francés, 3 meses en barrica de roble americano.

Alcohol: 13.8% vol.

Azúcar: 2.60g/L.

Acidez: 5.23g/L.

Aditivos: Sulfitos

CASK > MALBEC



PACKAGING

Caja: cartón corrugado para 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

16 - 18° C

NOTAS DE CATA

Nuestro Malbec es el resultado de una cuidadosa selección de uvas, cosechadas en su punto óptimo de madurez, y criado luego, en barricas de roble francés. El primer contacto que nos ofrece es un brillante color de tonalidad rubí y de buena intensidad. Luego en nariz es un vino de aromas vibrantes, con una evolución escalonada por frutos rojos, moras, ciruelas y frambuesas. Además del equilibrio y la intensidad aromática producida por su paso por barrica frances, durante 6 meses. Al llegar a la boca este Malbec presenta una constitución sólida y de buena concentración, que corresponde con los aromas antes percibidos y con taninos finos que le dan un final sedoso.