



MALBEC 2021

ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: 100% Malbec



PRODUCCIÓN: 40.758 botellas (750ml) - 273 botellas (1500ml)



CRIANZA: 40% del volumen del vino añejado 12 meses en barricas de roble francés y 10% del volumen fue añejado en ánforas



COSECHA: Manual



ANÁLISIS:

Alcohol: 14,5% | Azúcar residual: 3,10g | Acidez: 5,10 g/I | Ph: 3,70



POTENCIAL DE GUARDA: 15 años

ARGENTINA MENDOZA



VIÑEDO: Finca Asti, Single Vineyard (Lote #18)

ANTIGÜEDAD: 30 años ALTITUD: 750 m.s.n.m.

RENDIMIENTO: 2 plantas = 1 botella de Particular Malbec



SISTEMA DE CONDUCCIÓN: espaldero alto UBICACIÓN: Distrito Las Paredes, San Rafael, Mendoza PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 5.500 kg/ha.

SUELOS: de origen aluvional y textura franco-arenosa, con capas de cantos rodados de mediano tamaño, bañados con leves capas calcáreas que trasmitirán sus notas minerales al vino. Además, son suelos pobres en materia orgánica que, combinado con un muy buen manejo de riego, nos permite lograr un equilibrio en las plantas realmente perfecto.





NOTAS DE CATA: Malbec con gran intensidad de color, con un matiz violáceo profundo, elegante y sensual. En nariz encontramos notas notas a frutas frescas como ciruela, dejos florales y especiados muy bien amalgamadas con reminiscencias de chocolate negro, vainilla y ahumados, obtenidos de su crianza en roble, que terminan de darle una complejidad, que, unida a la frescura, hacen de este vino un excepcional exponente de Malbec. Entrada en boca dulce, taninos amables pero potentes, que le serán muy útiles para seguir su maduración en botella. De gran estructura y volumen en boca, carnoso, elegante, de acidez equilibrada con un gran final en boca que lo hace persistente y armónico.

