

FISCAL

MALBEC

RESERVA

2020

*"Blend de Malbec intensamente afrutado,
con la acidez justa y fácil de beber"*

Cosecha: 2020.

Variedad: 100% Malbec.

Viñedos: Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
Viñas antiguas y equilibradas que van de los 950 y 1.150 msnm.

Densidad: 5.000 a 7.000 plantas por hectárea.

Clima: Seco y soleado durante todo el año. Gran amplitud térmica entre el día y la noche.

Suelo: Mezcla de suelos franco arcillosos y arenosos pedregosos.

Rendimiento: 7.000 - 8.000 kg por hectárea promedio
1-1.3 kg por planta

Cosecha: Manual en cajas.

Fermentación: Maceración en frío entre 5-7 °C durante 5 días para extracción de color y taninos; fermentación alcohólica con levaduras indígenas durante 22-25 días de fermentación maloláctica.

Crianza: 50% del vino reposó entre 3 y 6 meses en barricas de roble francés y americano de segundo y tercer uso.

Nota de cata: " Blend de Malbec de viñas antiguas y equilibradas de Luján de Cuyo y Valle de Uco, que aportan diferentes matices para elaborar un vino único. Se presenta intensamente afrutado con notas de frutos rojos y leve presencia de especias, características del varietal. De estructura media, con un final de boca suave, muy elegante y fácil de beber."

Enólogo: Pablo Durigutti.



*"Todas las uvas son seleccionadas cuidadosamente de un pequeño número de viñedos,
en zonas privilegiadas de Luján y el Valle de Uco, en la provincia de Mendoza"*

