



PALO ALTO

Palo Alto

MALBEC - RESERVA



<b>COMPOSICIÓN</b>	100% Malbec
<b>REGIÓN</b>	Luján de Cuyo, Mendoza (1100 m S.N.M.)
<b>CRIANZA</b>	12 meses en barricas de roble francés y americano de primer uso
<b>ENÓLOGO</b>	Luis Martinez López
<b>ANÁLISIS</b>	Alcohol: 14,0% / Acidez total: 5,17 g/l Azúcar residual: 1,95 g/l
<b>TEMPERATURA DE SERVICIO</b>	16 -18°C
<b>POTENCIAL DE GUARDA</b>	8 años
<b>MARIDAJE</b>	Ideal para acompañar carnes rojas asadas, quesos semiblandos y pastas con salsas especiadas.

### DESCRIPCIÓN DE LOS VIÑEDOS

Los viñedos se encuentran en Ugarteche, Luján de Cuyo a 1100 m S.N.M. están cultivados en un suelo de origen aluvional, de característica franco-arcilloso con gran exposición al sol. Se utiliza el sistema de riego por goteo. El clima de la zona es seco continental.



Argentina

Mendoza  
Luján de Cuyo

### SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Posición vertical en espalderos altos.

### PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

9000 kg

### ELABORACIÓN

**COSECHA:** Manual, durante la segunda semana de marzo. Recepción en bodega en pequeñas cajas de 16 kilogramos.

**VINIFICACIÓN:** Las uvas son despalilladas y enviadas a los tanques para una prolongada maceración en frío, anterior a fermentación. Se realizan dellestages por 15 días en tanques de acero inoxidable a una temperatura de entre 25-29 °C. Maloláctica natural. Crianza por 12 meses en barricas de roble francés y americano de primer uso.

## Notas de Cata

Sommelier  
Alejandro Compagnucci



Presenta un color rojo cereza con reflejos violáceos.



Ofrece intensos aromas a frutas rojas maduras que recuerdan a la ciruela y a la cereza, marcadas notas de especias, vainilla y cacao. Se perciben sutiles ahumados producto de su crianza en barricas.



Tiene una ataque dulce, frutado y equilibrado en su paso por boca. Con taninos redondos y una acidez en perfecto balance que realza la fruta. Evoluciona hacia un final persistente pleno de notas torradas.