



PALO ALTO

Palo Alto  
MALBEC ROBLE

**COMPOSICIÓN** 100% Malbec

**REGIÓN** Luján de Cuyo, Mendoza (1100 m S.N.M.)

**CRIANZA** 4 meses en barricas de roble americano de segundo uso

**POTENCIAL DE GUARDA** 4 años

**ENÓLOGO** Luis Martínez López

**ANÁLISIS** Alcohol: 14% / Acidez total: 5,10 g/l  
Azúcar residual: 1,70 g/l

**TEMPERATURA DE SERVICIO** 16 - 18°C

**MARIDAJE** Ideal para acompañar quesos semiduros, pastas con salsas especiadas y carnes rojas grilladas

**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.



**SISTEMA DE CONDUCCIÓN** Posición vertical en espalderos altos.

**PRODUCCIÓN POR HECTÁREA** 10.000 kg

**ELABORACIÓN**

**COSECHA:** Manual, durante la primera quincena de abril en pequeñas cajas de 16 kg.

**VINIFICACIÓN:** Las uvas son despalilladas y enviadas a los tanques para una prolongada maceración en frío anterior a la fermentación. Se realizan destajes por 15 días en tanques de acero inoxidable a una temperatura de entre 25- 29°C. Maloláctica Natural. Crianza por cuatro meses en barricas de roble americano de segundo uso.

**Sommelier**  
Alejandro Compagnucci

*Notas de Cata*



Presenta un color rojo cereza intenso con reflejos violáceos.



Ofrece intensos aromas a frutas rojas y negras maduras que recuerdan a la ciruela y a la cereza, marcadas notas de cuero y café. Se perciben sutiles dejos de vainilla y ahumados producto de su paso por barrica.



Tiene un ataque dulce, de cuerpo medio, fresco y frutado en su paso por boca. Equilibrado, de taninos redondos, cálido y con una acidéz que resalta la fruta. Evoluciona hacia un final pleno de notas tostadas, persistente y de agradable recuerdo.