



# SINFONIA RESERVA · MALBEC 2010

**Varietal: Malbec 100 %**

**Año: 2010**

## VIÑEDOS

- Ubicación: Valle de Uco, Mendoza.
- Altitud: 1150 msnm.
- Suelo: Franco arenoso.
- Conducción: Espaldero Alto.
- Edad: 15 años.
- Rendimiento: 9.000 kg./Ha.

## VINIFICACION

- Cosecha: Segunda semana de abril.
- Fermentación alcohólica: 13 días con levaduras seleccionadas, temperaturas de fermentación entre 25 y 28 °C.
- Maceración: Pre fermentativa a 8° C y clásica durante la fermentación alcohólica.
- Fermentación Maloláctica: si, total espontanea.
- Crianza: El 60% del volumen se maduro 12 meses en barricas de roble francés. El saldo se maduró en tanque para conservar la fruta.

## NOTAS DE CATA

*Vino concentrado de rojo intenso. A la nariz se perciben notas especiadas en combinación con frutos sobre maduros. En boca se encuentran taninos aterciopelados y persistentes en armonía con la acidez.*

## SUGERENCIAS

- Compañero ideal de carnes rojas y de caza, quesos y pastas bien sazonadas.
- Servir 16-18 °C.

## DATOS ANALITICOS

- Alcohol: 14,7 v/v
- Extracto: 36,1 g/l
- Acidez Total: 5,41 g/l
- Acidez Volátil: 0,66 g/l
- Azúcares Reductores: 2,34 g/l
- Anhídrido Sulf. Total: 105 mg/L