



MALBEC

VARIETAL | 100 % Malbec **COSECHA** | 2021

APELACIÓN | Mendoza, Argentina.

VIÑEDOS

Edad | De 15 a 30 años **Rendimiento** | 11 tns/ha (4,5 tns/acre)

FERMENTACIÓN

Fermentación (levaduras seleccionadas) | 10 días a 22 ° C (72° F)

Maceración | 10 días a 22 ° C (72° F)

Fermentación Maloláctica | 100 % natural

CRIANZA

Oak Barrel | The 50 % of the wine was aged in second used French oak barrels during three months , and the other 50 % in concrete vat.

Botella | El Vino fue clarificado y filtrado previo al embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De un color rojo intenso y violeta. En nariz los aromas más evidentes son las ciruelas e higos con una sensación dulce en nariz. Elegante en boca, buen cuerpo, redondo y consistente.

DRINKABILITY | Up to 5 years

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol: 14.20

PH: 3.48

Total Acidity: 5.75

Reductive Sugar: 1.80