



**Variedad | Malbec**

**Cosecha | 2022**

**Apelación | Argentina**

### **VIÑEDOS**

**Rendimiento: 11 tns/ha (4,5 tns/acre)**

### **FERMENTACIÓN**

**Fermentación | 7 días a 25°C (77°F)**

**Fermentación Maloláctica | 100% natural**

### **NOTAS DE CATA**

Color rojo violáceo intenso. De aromas dulces y especiados que recuerdan la pimienta negra.

En boca se presenta frutado, con taninos suaves y armoniosos.

### **INFORMACIÓN TÉCNICA**

Alcohol: 13.7°

Ph: 3.53

Total Acidity: 5.50

Reductive Sugar: 1.83