



MALBEC 2019

*Vino orgánico
sin sulfitos*

*Origen: Ugarteche, Luján de Cuyo.
Variedad: 100% Malbec.
Alcohol: 14,00 % V/V.
Provincia de Mendoza.
Antigüedad del viñedo: 40 años.
Suelo: Franco arenoso.
Sistema de conducción: Parral.
Sistema de riego: A manto.
Modo de cosecha: Manual a granel.*

VINIFICACIÓN:

Una vez molida la uva, es depositada en pileta de mampostería para dar inicio a la respectiva fermentación, la que se produce con levaduras indígenas. Se realizan tres remontajes diarios, fermentando entre 27° y 29°C, con una duración aproximada de 12 días, hasta el momento del descube.

La Fermentación Maloláctica es espontánea. No posee contacto con roble.

NOTA DE CATA:

Color rojo violáceo intenso. Haciendo más notorio este color, debido a la NO PRESENCIA de anhídrido sulfuroso, que lo hace distinto a un vino elaborado de la forma convencional.

De complejos aromas a frutas rojas, predominando la ciruela y la cereza.

En boca es un vino sedoso, aterciopelado y con taninos muy fáciles de beber.

TIEMPO DE GUARDA: *De 3 a 5 años.*

Temperatura de servicio para este vino es de 16° 18° C.

Conservar en un lugar fresco, oscuro y sin vibraciones.

Ideal para maridar con carnes rojas y un excelente compañero del chocolate.



Alejandro Rojas Tinelli