



MALBEC 2019 *Reserva*

Origen: Ugarteche. Luján de Cuyo.

Variedad: 100 % Malbec.

Alcohol: 14,00 % V/V.

Provincia: Mendoza.

Antigüedad del viñedo 30 años.

Suelo: Franco arenoso.

Sistema de conducción: Espaldero.

Sistema de Riego: Por goteo.

Modo cosecha: Manual en bins.

VINIFICACIÓN:

La uva es despalillada y pasada por un enfriador de vendimia destinandola a tanques de acero inoxidable, manteniendo el mismo en una pequeña maceración en frío por el termino de 72 horas a temperaturas entre 8-10 grados centígrados. Posteriormente se realiza el agregado de levaduras seleccionadas iniciando la fermentación alcohólica. Se realizan tres remontajes diarios intercalando con un par de delestages durante toda la fermentación. Se degusta el vino diariamente a fin de determinar el punto exacto del momento a prensar, a fin de evitar extracciones innecesarias. La temperatura de fermentación se maneja entre los 24-26 grados centígrados.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble, con una tendencia de 70% Francés y 30% americano permaneciendo entre 8 y 10 meses.

NOTA DE CATA:

Visualmente se presenta violáceo con tintes negruzcos, muy profundos. En nariz es muy marcada la presencia de grafito, siendo su particularidad el ser muy mineral, acompañado de frutas negras, adquiriendo mucha importancia esta combinación en su paso por barricas, dándole una tipicidad muy particular. A la boca es complejo, gustoso, quedando solo disfrutarlo con una buena comida.

TIEMPO DE GUARDA:

De 4 a 6 años. Temperatura de servicio para este vino es de 16° y 18° C. Conservar en lugar fresco, oscuro, y sin vibraciones. Ideal para maridar con un buen chivo a la llama.

Alejandro Rojas Tinelli