

YUNKA MALBEC 2022



**Como el Cóndor en los cielos , este
Malbec es identidad de nuestros Valles
en la tierra.**

<u>Variedad:</u>	MALBEC 100%		
<u>Origen:</u>	Vista Flores - Tunuyán-Mendoza		
<u>Cosecha</u>			
	Modo:	MANUAL EN CAJAS	
	Fecha:	27 DE MARZO	
<u>Elaboración:</u>			
	MOLIENDA Y DESPALILLADO , MACERACIÓN FRÍA POR 24 HORAS , LUEGO FERMENTACIÓN POR 10 DÍAS A 25-28°C. FML NATURAL. MACERACIÓN TOTAL: 25 DIAS. DESCUBE A BARRICAS DEL 60%.		
<u>Guarda:</u>	60% EN BARRICAS DE ROBLE FRANCES DE SEGUNDO Y TERCER USO POR 6 MESES. RESTO EN VASIJAS DE CONCRETO CON MICROOXIGENACIÓN NATURAL .		
<u>Envasado:</u>	FILTRACIÓN SUAVE Y ENVASADO. POR SER UN VINO DE BAJA INTERVENCIÓN PUEDE ARROJAR UN PRECIPITADO QUE NO AFECTA SU CALIDAD EN ABSOLUTO.		
<u>Datos Analíticos:</u>			
	Alcohol:	14,5%	
	AZUCAR;	1,8G/L	
	ACIDEZ TOTAL:	5,01 G/L	
<u>Degustación:</u>			
	Vista:	ROJO INTENSO , PROFUNDO	MATICES VIOLACEOS
	Aromas:	FRUTAS ROJAS . VIOLETAS Y VAINILLA POR LA MADERA.	
	Gusto:	LARGO EN BOCA , DE FINAL PERSISTENTE Y TANINOS REDONDOS . FINAL AMABLE SIN ASTRINGENCIA.	
<u>Maridajes:</u>	NO SEA PRETENSIOSO.....LA CARNE LE VA MUY BIENLAS MOLLEJAS MUCHO MEJOR...		