

ROJO, CORAZÓN

MALBEC 2024

Elaborado y Embotellado en *Stocco de Viani*

Composición: Malbec 100%

Winemaker: Magali Yael

Año del Viñedo: 2001

Tipo de Suelo: Franco Acriloso

Altitud: 950 m.s.n.m.

Precipitación Anual: 200mm

Amplitud Térmica: 18 a 20 °C

Tiempo de Cosecha: Segunda semana de Abril

Kilos por Planta: 4kg

Cosecha: Manual en cajas de 15kg

Maceración: 7 días de Maceración Prefermentativa en frío
10 días con levaduras seleccionadas

Temperatura de Servicio: 18° C

Presentación: Botellas Cónica Baja Pesada Insignia

Botellas Producidas: 10846

Superficie Cultivada: 7,2ha

Región: Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

Latitud Sur: 34

Días de Sol al Año: 250 días

Densidad de Plantas: 2000 por hectárea

Sistema de Conducción: En H, espaldero.

Kilos por Hectárea: 8000kg

Molienda: Despalillado y enfriado con 15% granos enteros.

Fermentación: Temperatura controlada 23-25 °C

Notas

Color: Color Intenso con tonos rojos sobre violeta.

Nariz: Aromas a higo, frutos secos, café y notas florales tales como violetas y rosas.

Boca: Muy buen balance con aromas perfectamente integrados entre el vino y su contacto fugaz con roble durante la fermentación, frutos rojos, moras, higo y toque de vainilla.

Maridaje: Ideal para carnes de caza, estofados, ibéricos y queso de oveja curados.



UGARTECHE



ROJO
CORAZÓN