

SOLSTICIO

GEOCENTRICO
RESERVA 2022
MALBEC

DATOS TÉCNICOS

Uva: 100% Malbec

Viñedo: Finca Camino de Anchoris, Paraje de Anchoris,
Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Altura: 1.010 msnm

Suelo: De origen aluvional, con formaciones calcáreas a una
profundidad de 0,70 / 1,00 mts., muy permeable, con pendiente de
Oeste a Este en el cono aluvional de Anchoris, Tupungato

Clima: Inviernos fríos, primaveras templadas, veranos
cálidos y secos; con una amplitud térmica muy diferenciada
entre el día y la noche, generando un microclima ideal para
cultivar vinos tintos estructurados, largos y persistentes.

Viticultura Sustentable:

Cosecha: 18 de marzo de 2023

Maceración en frío: 4 días a 11°C

Fermentación: 12 días a temperatura entre 26°C y 28°C

Maceración pos fermentativa: durante 4 días

Fermentación maloláctica: 100% natural

DATOS TÉCNICOS

Alcohol % vol. A 20°C: 14,0

Azúcares reductores g/l: 1,80

Acidez total en tartárico g/l: 5,30

Acidez volátil en acético g/l: 0,55

Anh. Sulfuroso total mg/l: 90

NOTAS DE CATA

Este Malbec presenta un estilo elegante y complejo, donde
se destacan en nariz notas de frambuesa, violeta y especias
que se integran armoniosamente a los definidos aromas
minerales del terroir de Anchoris

En boca es un vino muy equilibrado, de cuerpo mediano y
aterciopelado con un final muy redondo.



ESTABLECIMIENTO
CAMINO DE ANCHORIS

Establecimiento
Ruta 40 Km 3.247,5 - Anchoris
Tupungato - Mendoza - Argentina

Comercial - Alejandro Batistini
Tel: 54 11 3332 1563
Mail: alejandrobattistini@gmail.com