

# MALBEC RESERVA

UVA  
NEGRA

Variedad emblemática de Argentina, este vino lo elaboramos con uvas provenientes de la Zona de Agrelo, Lujan de Cuyo.  
Conducción del tipo espaldeo con riego por goteo. Esta zona es ideal para el cultivo de esta variedad debido a su suelo, su amplitud térmica y la exposición solar que tienen las plantas.

## Elaboración

En la molienda realizamos una selección manual para luego descobajar la uva antes de la maceración fría por dos días. Después se realiza una maceración carbónica y posteriormente se siembran las levaduras seleccionadas. La fermentación tiene una duración de 15 días. En la primer semana se realizan dos delestajes por día. Diariamente se realiza un control continuo del proceso fermentativo por medio de degustación. Luego de la Fermentación este vino se envía a barricas de roble francés y americano por 12 meses.

## Variedad

Malbec  
Vendimia

Manual en cajas de 20 Kg.  
Origen

Mendoza - Argentina  
Crianza

En barricas de roble, 50% Americano y 50% Francés, durante 12 meses.

## Guarda en Botellas

10 meses

## Notas de Cata

Su color es rojo intenso con destellos violáceos, concentrado y con gran cuerpo. Su aroma recuerda a frutas como ciruelas y moras en armonía con notas de vainilla y coco. En boca es frutado, untuoso y equilibrado con los sabores del roble.

## Enóloga

Andrea Di Silvestre

e

