



MALBEC JÓVEN

VIÑEDOS

UBICACIÓN: Agrelo, Luján de Cuyo.
AÑO DE PLANTACIÓN: 2000.
CONDUCCIÓN: Espaldero.
SUELO: Arcilla con canto rodado.

ALTITUD: 1.000 msnm.
RENDIMIENTO: 8.000 kg / ha.
COSECHA: Manual.

ELABORACIÓN

COMPOSICIÓN: 100% Malbec.
VINIFICACIÓN: Selección manual y despalillado de racimos. 20 días demaceración de mosto con orujo en frío en tanques de acero inoxidable. Fermentación con levaduras indígenas. Descube: separación de mosto y orujo. Mínimo de 6 meses de crianza en tanque de acero inoxidable. Clarificado, filtrado y fraccionado.
PRODUCCIÓN: 15.000 botellas / año.
ENÓLOGO: Juan Ubaldini.

NOTAS DE CATA

Vino tinto profundo de color rojo rubí con reflejos violáceos, aromas frutales como frutos rojos y ciruelas frescas. En boca se presenta elegante, untuoso, y de larga persistencia.
TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 15°C y 16°C.