



MALBEC RESERVA

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. El 100% del vino se lleva a barricas de roble francés durante 12 meses (durante la crianza se efectúan batonages periódicos). Clarificado, filtrado y fraccionado.
PRODUCCIÓN: 12.000 botellas / año.
ENÓLOGO: Juan Ubaldini.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí con reflejos violáceos y aromas frutales como el arándano y la ciruela. En boca resulta redondo, de entrada amplia y untuosa. Se presenta fresco y opulento al mismo tiempo gracias a sus taninos dulces y una buena acidez.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 15°C y 16°C.