



RISERVA DEL MALBEC

VIGNETI

UBICAZIONE: Agrelo, Luján de Cuyo.

ANNO DI IMPIANTO: 2000.

GUIDA: Traliccio.

TERRENO: Argilloso con ciottoli.

ALTITUDINE: 1.000 metri sul livello del mare.

RESA: 8.000 kg/ha.

VENDEMMIA: Manuale.

ELABORAZIONE

COMPOSIZIONE: 100% Malbec.

VINIFICAZIONE: Selezione e diraspatura manuale dei grappoli. 20 giornidemacerazione del mosto con vinacce fredde in vasche di acciaio inossidabile. Fermentazione con lieviti indigeni. Scopri: separazione di mosto e vinacce. Il 100% del vino viene posto in botti di rovere francese per 12 mesi (durante l'affinamento vengono effettuati batonage periodici). Chiarificato, filtrato e frazionato.

PRODUZIONE: 12.000 bottiglie/anno.

PRODUTTORE: Juan Ubaldini.

NOTE DI CATA

Di colore rosso rubino con riflessi violacei e aromi fruttati come mirtillo e prugna. In bocca è rotondo, con ingresso ampio e untuoso. Appare fresco e opulento allo stesso tempo grazie al suo tannini dolci e buona acidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 15°C e 16°C