



MALBEC GRAN RESERVA

WEINBERGE

STANDORT: Agrelo, Luján de Cuyo.
PFLANZJAHR: 2000.
FAHREN: Gitter.
BODEN: Lehm mit Kieselsteinen.

HÖHE: 1.000 Meter über dem Meeresspiegel.
ERTRAG: 4.000 kg/ha.
ERNTTE: Manuell.

AUSARBEITUNG

ZUSAMMENSETZUNG: 100 % Malbec.
VINIFIKATION: Manuelle Auswahl der Trauben. Teil der Cluster sedespalilla und der andere ist gemahlen. Mazeration und Gärung während 25 Tage mit ausgewählten Hefen bei 25 / 30°C. Entdecken und Dekantierung in Edelstahl tanks. Malolaktische Gärung in Fässern französischer Herkunft, in denen er 20 Monate lang gereift ist (Es werden periodische Batonagen durchgeführt). Schneiden und anschließende Fraktionierung.
PRODUKTION: 5.000 Flaschen/Jahr.
WINZER: Juan Ubaldini.

CATAS ANMERKUNGEN

Tiefroter Wein von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen und Aromen Früchte wie rote Früchte und reife Kirschen. Im Mund präsentiert es sich elegant, geschmeidig und frisch und mit langer Nachhaltigkeit.
BETRIEBSTEMPERATUR: Zwischen 15 °C und 16 °C.