



MALBEC GRAN RISERVA

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: 4.000 kg/ha.
 VENDEMMIA: Manuale.

ELABORAZIONE

COMPOSIZIONE: 100% Malbec.
 VINIFICAZIONE: Selezione manuale dei grappoli. Parte dei cluster sedespalilla e l'altro è macinato. Macerazione e fermentazione durante 25 giorni con lieviti selezionati a 25 / 30°C. Scopri e decantazione in vasche di acciaio inox. Fermentazione malolattica in botti di origine francese dove invecchia per 20 mesi (si effettuano batonage periodici). Taglio e successivo frazionamento.
 PRODUZIONE: 5.000 bottiglie/anno.
 PRODUTTORE: Juan Ubaldini.

NOTE DI CATA

Vino rosso intenso di colore rosso rubino con riflessi violacei, intensifrutta come frutti rossi e ciliegie mature. In bocca si presenta elegante, untuoso e fresco e di lunga persistenza.
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 15°C e 16°C.