



MAYACABA Malbec 2019

Enóloga: María Eugenia Baigorria.

Varietales: 100% Malbec.

Región de Origen: Perdiel, Luján de Cuyo, Mendoza.

Detalles del viñedo: Suelo aluvial y riego plano.

Clima: Seco y continental con gran exposición solar que permite una perfecta maduración.

Cultivo de la vid: Espaldera vertical.

Detalles de la cosecha: Manual en bins, recogida entre las dos primeras semanas de abril.

Rendimiento: 6500 kg/ha.

Vinificación: Las uvas fueron despalilladas y estrujadas. Contacto con la piel en frío antes de la fermentación. 12 días de fermentación en depósitos de acero inoxidable a 18-24°C. Délestages. Maceración después de la fermentación. Fermentación maloláctica natural.

Crianza: Barricas de roble francés de primer uso durante 18 meses.

Color: Rojo granate con reflejos azulados.

Aroma: Frutos rojos perfectamente maduros. También se aprecia una gran gama de aromas procedentes del roble; vainilla, humo, tostados y especias.

Boca: Concentrado, expresivo y apetitoso. Los taninos sedosos dejan paso a un torrente de sensaciones en el paladar, con un final prolongado y convincente.

Graduación alcohólica: 14% Vol (20° C).

Acidez total: 4,89 g/l de ácido tartárico.

Azúcar residual: 1,98 g/l.

Temperatura de servicio: 16-18°C.

Tiempo de guarda: 10 años.