



RESERVE Malbec 2020

Enóloga: María Eugenia Baigorria.

Composición varietal: 100% Malbec.

Región de Origen: Barrancas, Maipú, Mendoza.

Graduación alcohólica: 14%

Detalles del viñedo: Suelo aluvional.

Clima: Seco y árido.

Datos de la cosecha: Manual, en bins.

Rendimiento: 9.000 kg/Ha.

Vinificación: Llegada a bodega, se seleccionan las primeras uvas; se baja la temperatura de las mismas hasta 16-18°C antes de seleccionarlas, despalillarlas y estrujarlas. Maceración durante 48-72h hasta que comienza la Fermentación Alcohólica. Se añaden levaduras seleccionadas, nutrientes y taninos, controlando la temperatura 3 veces al día, enfriando si es necesario. La fermentación se realiza entre 18° y 22°C durante 15-20 días. Fermentación maloláctica natural.

Envejecimiento: 7 meses en barricas de roble francés y americano.

Color: Rojo intenso con reflejos violáceos.

Aromas: Combinación de frutas rojas típicas como ciruelas y cereza con toques de vainilla de los robles.

Boca: Buen cuerpo con taninos dulces y redondos.

Acidez total: 5,40 g/l de ácido tartárico.

Azúcar residual: 1,8 g/l.

PH: 3,7.

Temperatura de servicio: 16-18°C.

Guarda: Hasta 8 años.