



## 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.