



## EXPRESIÓN Malbec 2020

**Enóloga:** María Eugenia Baigorria.

**Composición varietal:** 100% Malbec.

**Región de Origen:** Maipú, Mendoza.

**Graduación alcohólica:** 13.5%

**Detalles del viñedo:** Suelo aluvial.

**Clima:** Seco y árido.

**Rendimiento:** 9.000 kg/Ha.

**Vinificación:** Llegada a bodega, se seleccionan las primeras uvas; se baja su temperatura hasta 16-18°C antes de ser seleccionadas, despalladas y estrujadas. Maceración durante 48-72 horas 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 lleva a cabo entre 18° y 22° C durante 15-20 días. Fermentación maloláctica natural.

**Envejecimiento:** El 55% del vino ha estado en roble francés y americano de segundo uso durante un periodo de 4 meses.

**Color:** Rojo intenso.

**Aromas:** Combina aromas tostados, chocolate y tabaco aportados por la madera.

**Boca:** Con cuerpo, taninos redondos y dulces.

**Acidez total:** 5,10 g/l de ácido tartárico.

**Azúcar residual:** 2,40 g/l.

**Temperatura de servicio:** 16-18°C.

**Guarda:** Hasta 5 años.