



UVAS Malbec 2022

Enóloga: María Eugenia Baigorria.

Composición varietal: 100% Malbec.

Región de Origen: Maipú, Mendoza.

Graduación alcohólica: 13.5%

Detalles del viñedo: Suelo aluvial y riego plano.

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

Cultivo de la vid: Espaldera vertical.

Datos de la cosecha: Cosecha manual la última semana de marzo.

Rendimiento: 12.000 kg/Ha.

Vinificación: Uvas despalilladas y estrujadas, maceradas previo a su fermentación de 15 días en depósitos de acero inoxidable a 25-29°C. Fermentación maloláctica natural.

Envejecimiento: 20% en barricas de roble americano durante 2 meses.

Operaciones previas al embotellado: Filtración con diatomeas y membranas.

Color: Rojo vibrante con matices violáceos .

Aromas: Una fina combinación de frutos rojos y hierbas frescas.

Boca: Bien equilibrado en boca, con taninos firmes y sedosos.

Acidez total: 4,90 g/l de ácido tartárico.

Azúcar residual: 2,2 g/l.

Temperatura de servicio: 16-18°C.

Guarda: Hasta 2 años.

Disfrútalo con guisos o carnes rojas especiadas.