
TWO *wine* ARTISTS



CAUSA MALBEC

Composición	Malbec 100%
Ubicación del viñedo	Luján de Cuyo, Agrelo.
Edad del viñedo	30 años.
Altitud	950 metros.
Suelo	Franco arcilloso 10% pedregoso.
Sistema de conducción	Espaldero, sistema de riego por goteo.
Modo de cosecha	Manual.
Rendimiento	15000 kg x hectárea.
Envejecimiento	6 meses en barricas de roble francés de 2 y 3 usos.
Fermentación	Fermentación alcohólica en frío a temperatura controlada (25° a 27°C) en depósitos de acero inoxidable durante un periodo de 10 días con remontados y delestaje periódicos.

Notas de Cata

Vino Joven que presenta profundos tonos violáceos, de aspecto limpio y brillante. Predominantes aromas a ciruela y frutos rojos. Presenta taninos suaves y maduros, dando un acabado suave y redondo.
