

# DARK

# WINES

A veces, es preciso sumirse  
en la absoluta oscuridad,  
para entender  
de donde viene la luz.

## FICHAS TÉCNICAS

### MALBEC / RESERVA

**AÑADA** 2019

**VARIEDAD** Malbec

**ORIGEN** Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

**ENOLOGA** Constanza Gaitieri

Azúcar < 1.8 g/L

Alcohol 13.6% v/v

Acidez Total 5.5 g/L

## ELABORACIÓN

Cosecha Manual en cajas de 18kg. Maceración prefermentativa en frío a temperatura controlada a 10°C. Fermentación con levaduras seleccionadas. Maceración postfermentativa 15-17 días.

Añejamiento en barricas 10 meses, donde realiza la fermentación maloláctica, barricas de segundo y tercer uso.

## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

**Color:** Rojo violáceo con tonos rubí.

**Aromas:** Frutos rojos, mermeladas, especias dulces, suave ahumado de la crianza.

**Boca:** Frescura equilibrada, frutal y especiado con final medio y amable. Paladar amplio con taninos suaves,



W