

SPECIAL SELECTION MALBEC 2020

VIÑEDO

Vistalba, Lujan de Cuyo, Mendoza.

COSECHA

Primera semana de abril, en forma manual, seleccionando solo los mejores racimos en bandejas plásticas de pequeño tamaño.

VINIFICACIÓN

Los racimos seleccionados son despallados. Se lleva a cabo una maceración prefermentativa en frío para preservar aromas primarios.

La fermentación alcohólica se realiza durante 14 días con inoculación de levaduras seleccionadas y a temperatura de 28°C.

El tiempo de maceración es de 26 días, procurando a través de movimientos gentiles de remontaje, la extracción de los productos más nobles contenidos en el orujo.

Concluida la maceración, se realiza la fermentación maloláctica en contacto con roble francés empleado sutilmente para conservar las notas frutales propias de la variedad y nuestro micro terroir.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color rojo profundo con destellos violáceos. Aromas intensos a frutos rojos frescos y notas minerales. En boca presenta una acidez vibrante con gran caudal de frutas rojas jugosas y destellos balsámicos. Final prolongado y elegante.

GUARDA

8 años

ALCOHOL: 14,8 %