

# **SINGLE VINEYARD MALBEC 2021 Bag in Box 3000cc**

## **VIÑEDO**

Vistalba, Lujan de Cuyo, Mendoza a 995 m de altitud, presentando suelos aluvionales, franco arenosos y canto rodado.

## **COSECHA**

Segunda semana de marzo, 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 26°C.

El tiempo de maceración es de 21 días, procurando a través de movimientos gentiles de remontaje, la extracción de los productos más nobles contenidos en el orujo.

Fermentación maloláctica y cuidadosa crianza en tradicionales vasijas de cemento revestidas con epoxi.

## **NOTAS DE DEGUSTACIÓN**

De color rojo profundo con destellos violáceos. Aromas intensos a frutos rojos frescos y notas minerales. En boca impacta su gran concentración de fruta y firme acidez junto con notas de pimienta negra y ciruelas maduras. Final intenso y vibrante.

## **GUARDA**

2 años de fecha de envasamiento 2 de Mayo de 2024

**ALCOHOL:** 15.0%