



MALBEC

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: La Consulta, Valle de Uco, Mendoza.

EDAD DEL VIÑEDO: 20 años.

ALTURA: 1,050 m.s.n.m.

CONDUCCIÓN: Espaldero alto con riego por goteo

RENDIMIENTO: De 65 a 70 qq-ha.

SUELO: Franco arenoso, de origen aluvional, poco profundo, muy pedregoso.

COSECHA: Manual, a mediados y fines de marzo.

ELABORACIÓN: Fermentación a temperatura entre 23 y 27°C, maceración pos-fermentativa. Fermentación maloláctica espontánea.

CRianza: 40% del volumen descansa durante 12 meses en barricas de roble francés y americano de 3° uso en adelante, luego 6 meses de estiba en botella.

NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo profundo, es un vino de intensos aromas a ciruelas maduras y frutillas. También son protagonistas las notas de vainilla y cacao aportadas por el paso en barricas. En boca es balanceado, complejo y con un largo final que deja sabores florales típicos del Malbec del Valle de Uco.

HERENCIA
RESPECTO

Vintage	Publication	Award
2017	James Suckling	91 pts.
2019	Descorchados James Suckling	93 pts. 91 pts.
2021	Descorchados	91 pts.