



## 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.