

432 hz

## MALBEC

ALTAMIRA, VALLE DE CUYO  
MENDOZA, ARGENTINA

2021

COMPOSICIÓN: 100% MALBEC

ALCOHOL: 14,62% v/v

PH/ACIDEZ: 3,73 / 5,16g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 g/l

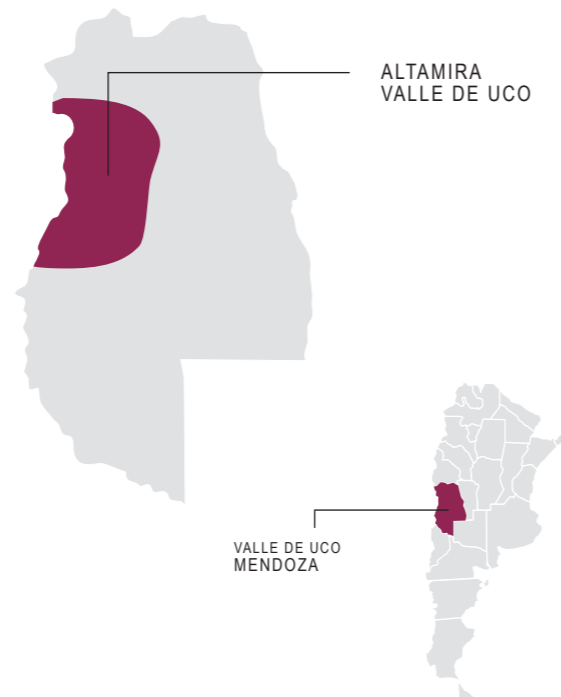
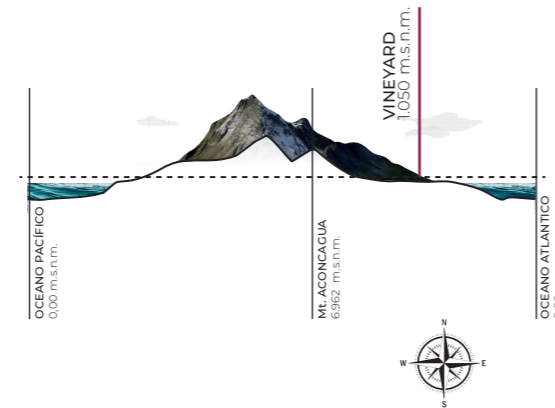
COSECHA: Fines de Marzo

ROBLE: 12 meses en barricas de 3er  
y 4to uso

GUARDA POTENCIAL: 7 Años

## TERROIR

**Altamira** con una altitud de 1100 msnm y suelos al lecho del río seco de Tunuyán, alta heterogeneidad con presencia de arena, limo, piedra y carbonato de calcio. El clima se caracteriza por su gran altura, amplio delta de temperatura, escasez de lluvias y clima semi desértico, logrando vinos con gran frescura e intensidad de color.

COLOR  
ROJO  
VIOLÁCEO

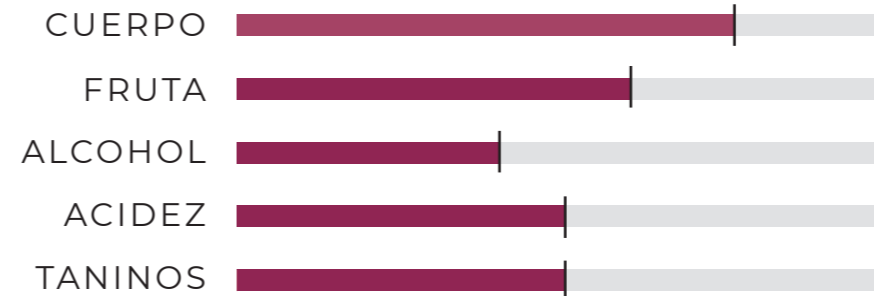
16-18°C



RACIMO



HOJA



## DESCRIPCIÓN

Intenso y brillante rojo violáceo con destellos azules, aroma a frutas rojas, como guindas y arándanos, higos y ciruelas, el paso por barrica nos resalta las especias y notas ahumadas. En boca tiene buena estructura, cuerpo medio y la fruta reaparece. Es equilibrado y largo.

## AROMAS



GUINDAS



ARÁNDANOS



HIGOS



CIRUELAS



ESPECIAS

NOTAS  
AHUMADAS