



Composición Varietal: Malbec.

Uvas: Provenientes del Valle de Uco (1.100 mts. s.n.m.– suelos calcáreos) y Luján de Cuyo (950 mts. s.n.m.– suelos franco limosos).

Viñedos: De más de 50 años, con un rendimiento menor a las 10 Tn por Ha.

Cosecha: Realizada a mano en bines de plástico.

Selección: Manual de racimos.

Maceración: Pelicular en frío, 3 días a 8°C, previa a la fermentación alcohólica.

Fermentación Alcohólica: Realizada con levaduras indígenas seleccionadas durante 10 días en tanques de acero inoxidable y a temperaturas controladas entre los 25 y 27°C.

Fermentación Maloláctica: Realizada en tanques de acero inoxidable

Crianza: Perfil joven sin contacto con roble.

Datos Analíticos:

Alcohol: 14%

PH: 3.3

Acidez Total: 5.20 g/l.

NOTAS DE CATA:

Es un vino que a la vista presenta color rojo rubí con destellos violáceos. En nariz, es intenso y concentrado con notas a frutas rojas y negras, como frambuesas, moras y arándanos y florales como violetas y lavanda. En boca es de impacto dulce, jugoso y de taninos suaves. Fresco y de prolongado final.

Maridaje: Carnes magras asadas, mollejas, cordero y cabrito. Pastas simples con salsa de hongos, bolognesa.