

# ReNacer

TOP NEW WORLD WINES

## RENACER

### MALBEC 2017

---



**Composición Varietal:** Malbec.

**Uvas:** Provenientes de Paraje Altamira y Gualtallary, Valle de Uco (1.100 m.s.n.m – suelos calcáreos)

**Viñedos:** Con rendimientos inferiores a las 5 tn. por Ha.

**Cosecha:** Manual en cajas plásticas de 17 kg.

**Selección:** Doble selección manual de racimos y granos.

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

**Fermentación Alcohólica:** Realizada con levaduras indígenas durante 20 días en barricas de roble francés.

**Fermentación Maloláctica:** En barrica de roble francés.

**Crianza:** En barricas de roble Francés de primer uso durante 24 meses.

**Estiba:** 12 meses de guarda en botella

#### DATOS ANALÍTICOS:

**Alcohol:** 15%

**PH:** 3.6

**Acidez Total:** 6.20 g/l.

#### NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí profundo con destellos púrpura. En nariz revela gran complejidad aromática como notas de pan tostado, regaliz, mina de lápiz, lavanda, cereza y ciruelas maduras. Opulento en boca taninos dulces y aterciopelados. Impecable equilibrio entre fruta y madera. Rotundo y poderoso final.

**MARIDAJE:** Carnes rojas a las brasas, platos con cocciones largas y sabores fuertes como carnes de caza (jabalí, ciervo y liebre), pastas rellenas con salsas complejas y quesos de pasta dura.

---

Brandsen 1863, Perdriel - CP5509, Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina  
Tel: +54 261 5244416 / 17 | Cel: +54 261 15454 4839  
[info@bodegarenacer.com.ar](mailto:info@bodegarenacer.com.ar) | [bodegarenacer.com.ar](http://bodegarenacer.com.ar)