



RENACER RESERVA MALBEC 2019

Composición Varietal: Malbec.

Uvas: Provenientes de Paraje Altamira (1100 m.s.n.m – suelos calcáreos), Vistaflores (1300 m.s.n.m – suelos calcáreos) y Perdriel – Luján de Cuyo (950 m.s.n.m – suelos franco limosos).

Viñedos: Rendimiento menor a las 5 Tn por Ha.

Cosecha: Realizada a mano en cajas plásticas de 17 Kgs.

Selección: Doble selección manual de racimos y bayas.

Maceración: Durante 12 días a 8°C.

Fermentación Alcohólica: Realizada con levaduras indígenas durante 10-12 días en barricas de roble Francés de primer uso, tostado medio.

Fermentación Maloláctica: En barricas de roble Francés.

Crianza: En barricas de roble Francés de primer uso durante 10-12 meses.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14,5%

PH: 3.7

Acidez total: 5.70 g/l.

NOTAS DE CATA:

Este vino a la vista presenta color violeta oscuro, con reflejos negros. En la nariz, ofrece una elegante combinación de ciruelas maduras, moras y violetas con toques de pimienta negra, que se entremezclan con aromas a chocolate y vainilla. En boca es concentrado y rico, con aromas de frutas rojas y negras, una fresca acidez y excelente estructura y longitud.