ANTUCURA
SINGLE VINEYARD
Malbec

UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Valle de Uco, Mendoza.
PLANTAS POR HECTÁREA	5.500 (alta densidad)
ALTURA DEL VIÑEDO	1.050 mts. sobre el nivel del mar.
SUELO	Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.
CLIMA	Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año)
COSECHA	Manual, en cajas plásticas de 18 kg.
ELABORACIÓN	Doble selección de racimos y granos, fermentación a 24º-28 C. en vasijas de 100-150 hl.; maceración extendida durante 30-45 días en función de la degustación y fermentación maloláctica natural.
CRIANZA	12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso. Luego 8 meses de reposo en botella bajo luz, humedad y temperatura controladas.
NOTAS DE CATA	De color rojo intenso con reflejos violáceos brillantes. La nariz es intensa con aromas a frutos rojos maduros y notas de pan tostado. En boca su entrada es amable, suave con taninos redondos y un aporte de la barrica bien integrada. El final es largo, untuoso y con buena acidez.
PRESENTACIÓN	Estándar (750 ml)
ALC. VOL.	14,7% v/v
AZ	2,46 g/l
AC	4,99 g/l
PH	3,83