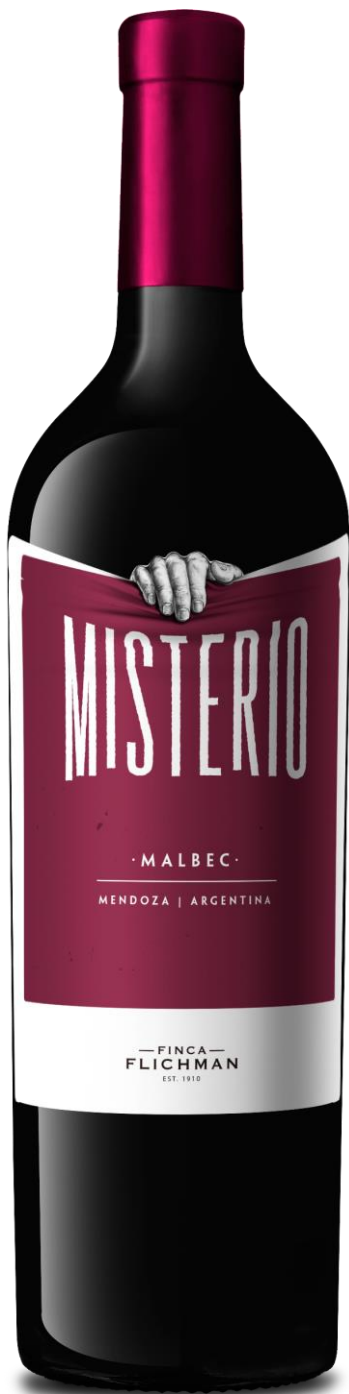




MALBEC 2018



### **Composición varietal / Varietal Composition**

100% Malbec

### **Vinificación / Vinification**

Viñedos / vineyards: Barrancas, Maipu, Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual

*Harvest: Hand picked*

Encubado: Tanques de acero inoxidable equipados con doble camisa

*Tank Fermentation: Double jacketed tainless steel tanks*

Tiempo de fermentación: 10 días

*Fermentation Time: 10 days*

Temperatura Máxima: 28° C // Maximum Temperature: 28°C

Fermentación Maloláctica: Si // *Malolactic Fermentation: Yes*

Guarda: 3 meses en barricas de roble, seguido de 3 meses en botella

*Ageing: 3 months in oak casks, and further 3 in bottle*

### **Análisis / Analysis**

Alcohol: 13% Vol

*Alcohol: 13% Vol*

Acidez total: 5,28 g/l (ácido tartárico)

*Total Acidity: 5,28 g/l (Tartaric acid)*

Azúcar: 15 g/l

*Sugar: 15 g/l*

### **Degustación / Tasting**

Color: Púrpura de Buena intensidad

*Colour: Good intensity purple*

Aroma: Jalea de frutas negras (arándanos, cerezas negras) y violetas

*Aroma: Black fruit jelly (cranberries, black cherries) and violets*

Sabor: Afrutado con sabores típicos de la variedad

*Flavour: Fruity with typical flavors of the variety*

Final: Fresco, suave y equilibrado

*Finish: Fresh, smooth and balanced*