

MALBEC VAS DULCE NATURAL

Composición Varietal:

Malbec 100%

Edad del Viñedo:

35 años con un rendimiento 6500Kg/ht.

Suelo:

Franco arenoso, asentado sobre canto rodado. Origen aluvional.

Altura:

1720 metros sobre el nivel del mar en el Valle de Cafayate.

Vendimia:

Segunda quincena de marzo, cosechado manualmente en cajas de 20Kg, se busca el punto de madurez polifenólica para la cosecha, madurez de la pepita, intensidad de color en la piel de la uva.

Elaboración:

Fermentado en tanques de acero inoxidable con temperaturas que varían desde los 23 a 25°C, se hace una fermentación lenta para poder parar la misma cuando llega al azúcar deseado, esto se hace a través de frío, enfriando a 4 grados centígrados, se prensa y se manda a crianza en barricas.

Crianza en Barricas:

6 meses; 100 % roble americano.

Datos Analíticos:

Graduación Alcohólica: 13.5 %v/v

Azúcares Totales: 45 gr/ltr

pH: 3.7

Notas de Cata:

Color rojo rubí intenso con destellos violáceos.

En Nariz encontramos aromas a frutos rojos como la ciruela, cerezas, pasas de uva, aromas terrosos, acompañado con toques de vainilla característico del paso por barricas de roble.

En boca es de entrada dulce, redondo y amable, con buena acidez que lo refresca.

