



Vinificación

Cosecha | Marzo 2022
Cosecha Manual

Fermentación |
Fermentación alcohólica y
conservación en tanques
de cemento

Conservación | 12 meses
Barricas de Roble Francés

Embotellado |
Diciembre 2024

Producción |
19.515 Botellas

Botella | Bordeaux Cónica
Baja de 750 ml



Datos Técnicos

Alcohol | 13,8%

Acidez | 5.63 gr/Lt

Azúcar Residual | 1.6gr /Lt

Densidad Relativa | 992

Sulfuro total | 118 mg/ Lt

CO2 | 200 mg/ Lt

Tapón | Diam. 5



100% malbec

Malbec 22'



Estructura



Frescura



Amargor



Frutado



Conservación

Se recomienda conservar acostado



Nota de cata



A la vista se ve un color rojo intenso con tintes rojizos, en nariz se siente aromas a frutos rojos y negros como cereza negra y ciruela; también hierbas silvestres como tomillo y notas a vainillas y chocolate. En boca tiene una entrada dulce con taninos maduros, de buen cuerpo y equilibrado, con final muy largo y persistente.



Suelos

Pedregoso, Calcáreo

Viñedos

Los chacayes, Tunuyán, Valle de Uco