



Vinificación

Cosecha | Marzo 2023
Cosecha Manual

Fermentación |
Fermentación alcohólica y
conservación en piletas de
cemento

Embotellado |
Diciembre 2024

Producción |
34.496 Botellas

Botella | Bordeaux Cónica
Baja de 750 ml



Datos Técnicos

Alcohol | 14%
Acidez | 5.7 gr/Lt
Azúcar Residual | 1.8gr /Lt
Densidad Relativa | 992
Sulfuro total | 105 mg/ Lt
CO2 | 400 mg/ Lt
Tapón | Diam. 3



100% malbec

Malbec 23'

Estructura



Frescura



Amargor



Frutado



Conservación

Se recomienda conservar acostado



Nota de cata



Es un vino de gran carácter. Tiene un color rojo profundo con matices rojizos, en nariz se perciben notas muy frutales tales como cereza, ciruela, frutilla y algunas notas herbáceas.

En boca es un vino con estructura y fresco, con final intenso y con un leve especiado.



Suelos

Pedregoso, Calcáreo

Viñedos

Los chacayes, Tunuyán, Valle de Uco

