



## MALBEC 1998

### ORIGEN

Maipú y Santa Rosa,  
Mendoza - Argentina

### SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral Zuccardi

### FECHA DE COSECHA

Primera semana de Abril

### VINIFICACION

COSECHA: Manual en cajas  
plásticas.

FERMENTACIÓN: Fermentación  
clásica en tinto con levaduras  
seleccionadas a una temperatura  
de 25-28ffC, durante 10 días.  
Maceración total sobre los orujos  
de alrededor de 25 días. Madura-  
ción en barricas de roble francés  
nuevas de tostado medio por 12  
meses. Clarificación natural. Suave  
filtración antes del embotellado.

CRIANZA: En barricas de roble  
francés nuevas por 12 meses

### COMPOSICION VARIETAL

100% Malbec

### ALCOHOL

13.50 %vol.

### ACIDEZ TOTAL

5.50 g/l

### AZÚCAR RESIDUAL

2.40 g/l

### NOTAS DE CATA

De color Rojo rubi con visos viole-  
tas. Intenso, complejo, frutas rojas  
( ciruelas, guindas), vainilla, choco-  
late, mermelada de frutos negros y  
alg de cuero.

Paladar largo, lleno y maduro. Vino  
de gran concentración, untuoso,  
pleno y con un largo final.

Rubén Ruffo | Enólogo