



MALBEC 2002

ORIGEN

Maipú y Santa Rosa,
Mendoza - Argentina

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral Zuccardi

FECHA DE COSECHA

Primera semana de Abril

VINIFICACION

COSECHA
Manual

FERMENTACIÓN
Maceración prefermentativa en frío. Fermentación clásica con levaduras seleccionadas. Maceración sobre los orujos de alrededor de 25 días. Maduración en barricas de roble francés nuevas de tostado medio por 1 año. Clarificación. Natural. Suave filtración antes del embotellado.

COMPOSICION VARIETAL

100% Malbec

ALCOHOL

14.5 %vol.

ACIDEZ TOTAL

6.00 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

3.0 g/l

NOTAS DE CATA

De color Bordeaux profundo con visos azulados.

En la nariz se presenta complejo, intenso y elegante, con notas de frutas rojas y negras maduras maduras como moras, ciruelas, higos y guindas, en un adecuado equilibrio con el bouquet desarrollado durante la crianza de hongos, chocolate, tabaco y vainilla.

Los caracteres a fruta madura se destacan aún más en el paladar. Buena estructura, cuerpo completo con taninos maduros y bien estructurados que crean una sensación aterciopelada en boca. Final de boca prolongado.

Rubén Ruffo | Enólogo