



MALBEC 2009



CULTIVO

| | |
|----------------------|--|
| COMPOSICIÓN VARIETAL | 100 % Malbec. |
| ORIGEN | 40 % La Consulta, 40 % Vista Flores y 20 % Agrelo. Provincia de Mendoza. |
| PERIODO DE COSECHA | Durante la primera y segunda semana de abril. |
| PRODUCCIÓN | 80 quintales por hectárea. |

DATOS ANALÍTICOS

| | |
|--------------|----------|
| ALCOHOL | 14.5 % |
| ACIDEZ TOTAL | 6.50 g/l |
| AZUCAR | 2.90 g/l |

VINIFICACIÓN

| | |
|--------------------|---|
| COSECHA | Uvas cosechadas manualmente. Posterior selección de racimos, descobajado y selección de granos. |
| FERMENTACIÓN | Vinificación clásica en tinto con levaduras autóctonas seleccionadas por la bodega. Maceración sobre los orujos de 25 días con pigeage y delestage, con control de temperatura entre 25°-27°C. Fermentación maloláctica completa. Posterior maduración 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. |
| CRIANZA EN BOTELLA | 6 meses antes de su lanzamiento |

NOTAS DE CATA

| | |
|-------|---|
| COLOR | Rojo violáceo con visos azulados, intenso y vivaz. |
| AROMA | Intenso aroma de rojos rojos y negros maduros, matices de especias, violetas y chocolate. |
| SABOR | Sedosa entrada en boca, con buena estructura, taninos suaves y maduros, intenso sabor frutal y largo final de boca. |

Rubén Ruffo / winemaker