



## MALBEC 2001

### ORIGEN

Maipú y Santa Rosa,  
Mendoza - Argentina

### SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral Zuccardi

### FECHA DE COSECHA

Ultima semana de marzo

### VINIFICACION

Fermentación clásica con levaduras secas, seleccionadas por 20 días. Maduración en barricas de roble francés de tostado medio por 1 año. Sin clarificación. Filtración sólo con placas.

### COMPOSICION VARIETAL

100% Malbec

### ALCOHOL

13.1 %vol.

### ACIDEZ TOTAL

5.80 g/l

### AZÚCAR RESIDUAL

3.8 g/l

### NOTAS DE CATA

De color Violáceo intenso, concentrado y brillante, con tonos rubí que denotan su madurez.

Nariz compleja donde se combinan aromas de frutas rojas y negras maduras, como ciruelas, moras negras, guindas e higo seco, con notas propias de la maduración en barrica de roble francés como vainilla, café, cuero, eucalipto y tabaco. Buen cuerpo, con taninos dulces y bien equilibrados con la acidez. Estructura adecuada para beber ahora y para una larga guarda. Final de boca complejo y prolongado.

Rubén Ruffo | Enólogo