



MALBEC 2010



COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % Malbec
ORIGEN	<p>La Consulta, Mendoza Altitud: 3543 ft / 1080 msnm Textura del suelo: Areno-limo-arcilloso</p> <p>Vista Flores, Mendoza Altitud: 3215 ft / 980 msnm. Textura del suelo: Limo-areno-arcilloso</p> <p>Agrelo, Mendoza Altitud: 3248 ft / 990 msnm. Textura del suelo: arcillo-areno-limoso</p> <p>Rendimiento: entre 7000 y 8000 kgs por ha</p>
FECHA DE COSECHA	<p>Primera y segunda semana de abril. Uvas cosechadas manualmente en cajas de 18 kg. Posterior selección de racimos, descobajado y selección de granos..</p>

ALCOHOL	14.5 % vol.
ACIDEZ TOTAL	6.50 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	2.90 g/l

VINIFICACIÓN	<p>Vinificación clásica en tinto con levaduras autóctonas seleccionadas por la bodega. Maceración sobre los orujos de 25 días con pigeage y delestage. Fermentación maloláctica completa. Posterior maduración en barricas de roble francés de tostado medio por 12 meses. Clarificación natural. Suave filtración antes del embotellado</p>
---------------------	--

NOTAS DE DEGUSTACIÓN	<p>Color rojo violáceo con visos azulados. Intensas notas de frutos rojos y negros como grosellas, moras, casis, bien conjugadas con notas de maduración como tabaco, chocolate amargo, higos secos y mermeladas de arándanos. Entrada en boca sedosa y amable, buena estructura, con taninos amables y dulces. Posee un largo final de boca.</p>
-----------------------------	---

Rubén Ruffo / winemaker