



## MALBEC 1999

### ORIGEN

Maipú y Santa Rosa,  
Mendoza - Argentina

### SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral Zuccardi

### FECHA DE COSECHA

Segunda semana del mes de  
marzo

### VINIFICACION

COSECHA: Manual en cajas plásticas.  
FERMENTACIÓN: Fermentación clásica en tinto con levaduras seleccionadas a una temperatura de 25-28°C, durante 10 días. Maceración total sobre los orujos de alrededor de 20 días. 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

### COMPOSICION VARIETAL

100% Malbec

### ALCOHOL

13.30 %vol.

### ACIDEZ TOTAL

5.80 g/l

### AZÚCAR RESIDUAL

2.50 g/l

### NOTAS DE CATA

De color Bordó profundo con visos ocre. En la nariz se presenta complejo, intenso y elegante, con notas de frutas rojas y negras maduras como moras, ciruelas e higos, y un buen equilibrio con el bouquet desarrollado durante la crianza en barricas con hongos, chocolate negro, tabaco y vainilla. Los caracteres a fruta madura se destacan aún más en el paladar. Adecuada estructura, cuerpo completo con taninos maduros y bien estructurados que crean una sensación aterciopelada en boca. Final de boca prolongado.

Rubén Ruffo | Enólogo