



MALBEC 2004

ORIGEN

La uvas son cultivadas en Maipú, Mendoza, a 650 Mtrs. sobre el nivel del mar.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral Zuccardi

FECHA DE COSECHA

Primera semana de Abril

VINIFICACION

Uvas cosechadas manualmente, en cajas plásticas de 18 kg. Posterior selección de racimos y granos antes de la molienda.

Maceración prefermentativa en frío. Fermentación clásica con levaduras seleccionadas. Maceración sobre los orujos de alrededor de 20 días. Fermentación maloláctica completa. Posterior maduración en barricas de roble francés nuevas de tostado medio por 12 meses. Clarificación natural. Suave filtración antes del embotellado

COMPOSICION VARIETAL

100% Malbec

ALCOHOL

14.0 %vol.

ACIDEZ TOTAL

5.40 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

2.5 g/l

NOTAS DE CATA

De color profundo con matices púrpura violáceos. Intenso aroma que combina notas a frutos rojos y negros como cerezas negras, cassis, moras e higos, con matices de vainilla, chocolate, tabaco y algo de especias. Tinto de gran estructura, robusto y elegante, con refinado taninos que aportan una gran amplitud de boca, buen desarrollo y persistente final. Vino complejo y equilibrado

Rubén Ruffo | Enólogo