



MALBEC 2007



CULTIVO

COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % Malbec
ORIGEN	80 % La Consulta y 20 % Agrelo, Provincia de Mendoza.
FECHA DE COSECHA	Primera y segunda semana de abril.
PRODUCCIÓN	90 quintales por hectárea.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL:	14.00 % v/v
ACIDEZ TOTAL :	5.85 g/l
AZÚCAR RESIDUAL :	2.30 g/l

VINIFICACIÓN

COSECHA	Uvas cosechadas manualmente. Posterior selección de racimos y granos antes de la molienda.
FERMENTACIÓN	Vinificación clásica en tinto con levaduras seleccionadas. Maceración sobre los orujos de 20 días con pigeage y delestage. Fermentación maloláctica completa. Suave filtración antes del embotellado.
CRIANZA	En barricas de roble francés nuevas de tostado medio por 12 meses.
CRIANZA EN BOTELLA	12 meses antes del lanzamiento.

NOTAS DE CATA

COLOR	Intenso y vivaz matiz rojo violáceo.
AROMA	Notas de frutos rojos y negros maduros como ciruelas, cassis, guindas y moras se conjugan con el aroma terciario de la crianza en barricas de roble francés como humo, tabaco, chocolate.
SABOR	Entrada en boca sedosa, estructurada, con buen desarrollo y equilibrio de taninos y acidez. Largo y elegante final.

Rubén Ruffo / Enólogo