



MALBEC 2008



CULTIVO

COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % Malbec
ORIGEN	75 % La Consulta y 25 % Agrelo, Provincia de Mendoza.
FECHA DE COSECHA	Primera y segunda semana de abril.
PRODUCCIÓN	80 quintales por hectárea.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL	14.20 % v/v
ACIDEZ TOTAL	6.00 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	3.40 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 28 días con pigeage y delestage periodicos. Fermentación maloláctica completa.
CRIANZA	En barricas de roble francés nuevas por 12 meses. Clarificación natural. Suave filtración antes del embotellado.
CRIANZA EN BOTELLA	12 meses antes del lanzamiento

NOTAS DE CATA

COLOR	Rojo violáceo intenso y profundo.
AROMA	Se destacan notas de frutos rojos combinados con frutos negros maduros como ciruelas, casis y moras que se conjugan con los aromas provenientes de la crianza en barricas como chocolate, vainilla y tabaco. Posee una gran complejidad.
SABOR	Entrada en boca sedosa, muy estructurada, carnosa, con taninos amables y dulces. Posee un final largo y muy elegante.

Rubén Ruffo / winemaker