



MALBEC GRAN RESERVA

VIÑEDOS

UBICACIÓN: Agrelo, Luján de Cuyo.
AÑO DE PLANTACIÓN: 2000.
CONDUCCIÓN: Espaldero.
SUELO: Arcilla con canto rodado.

ALTITUD: 1.000 msnm.
RENDIMIENTO: 4.000 kg / ha.
COSECHA: Manual.

ELABORACIÓN

COMPOSICIÓN: 100% Malbec.
VINIFICACIÓN: Selección manual de racimos. Parte de los racimos sedespalilla y la otra se muele. Maceración y fermentación durante 25 días con levaduras seleccionadas a 25 / 30°C. Descube y decantación en tanques de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en barricas de origen francés. Crianza en las mismas durante 20 meses (se efectúan batonages periódicos). Corte y posterior fraccionamiento.
PRODUCCIÓN: 5.000 botellas / año.
ENÓLOGO: Juan Ubaldini.

NOTAS DE CATA

Vino tinto profundo de color rojo rubí con reflejos violáceos, aromas frutales como frutos rojos y cerezas maduras. En boca se presenta elegante, untuoso y fresco, y con una larga persistencia.
TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 15°C y 16°C.