



NOTAS DE CATA

Apariencia | Color rojo violáceo intenso, brillante y profundo, con matices púrpura característicos de un Malbec joven.

Nariz | Expresivo y dominado por la fruta. Predominan los aromas a frutas rojas frescas como ciruela y cereza, acompañados por sutiles notas de frambuesa y un delicado toque floral típico de la variedad.

Boca | Entrada suave y jugosa. De cuerpo medio en boca, con taninos suaves y redondos. La fruta roja se expresa con claridad, acompañada por una acidez equilibrada que aporta frescura y excelente facilidad de consumo.

Final | Persistencia media, frutado y fresco, con un final limpio que invita a otro sorbo.

Un vino joven, fácil de beber y muy expresivo, que refleja el carácter frutal del Malbec en un estilo moderno y accesible.

VIÑEDO

Varietal	100% Malbec
Altitud	1.200 metros sobre el nivel del mar
Terroir	Los Chacayes, Valle de Uco
Sistema de conducción	Espaldero alto
Edad	Viñedo de 10 años
Densidad	6.250 plantas / ha
Rendimiento	100 qq / ha
Riego	Por goteo
Suelo	Origen aluvional, franco arenoso, bien pedregoso
Sistema de Poda	Doble Guyot
Cosecha	100% manual, usando cajas plásticas de 15Kg, durante el mes de Marzo
Viticultor	Ezequiel Manoni

ENOLOGÍA

Recepción	Selección en cinta y posterior despallado.
Fermentación	En tanques de acero inoxidable. Durante 12 días a 24°C (75,2°F).
Maceración	Tres remontajes por día.
Ferm. Melolactica	Si.
Producción	20.000 botellas.
Potencial de Guarda	3 años, desde la fecha de embotellado.
Enólogo	Ezequiel Manoni.

INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol	14,5 % Vol.
Acidez Total	5,8 g/l ácido tartárico
pH	3,6
Azúcar Residual	1,8 g/l