



NOTAS DE CATA

Apariencia | Color amarillo muy p3lido, con sutiles matices rosados o cobrizos, brillante y l3mpido, t3pico de un Malbec vinificado sin contacto con pieles.

Nariz | Arom3tico y delicado. Se destacan notas florales frescas, acompa3adas por frutas de carozo como durazno y damasco, con ligeros matices c3tricos que aportan frescura.

Boca | Entrada suave y fresca. Ligero en boca, con textura sedosa y buena acidez que resalta su perfil frutal. Reaparecen las frutas de carozo junto a un car3cter refrescante que lo hace muy f3cil de beber.

Final | Persistencia media, fresco y limpio, con un sutil dejo frutal que invita a otro sorbo.

Un vino joven, fresco y expresivo, pensado para consumo temprano e ideal para disfrutar en momentos informales.

VIÑEDO

Varietal	100% Malbec
Altitud	1.200 metros sobre el nivel del mar
Terroir	Los Chacayes, Valle de Uco
Sistema de conducci3n	Espaldero alto
Edad	Viñedo de 10 a3os
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 pl3sticas de 15Kg, durante el mes de Abril
Viticultor	Ezequiel Manoni

ENOLOGÍA

Recepci3n	Directamente sobre cinta de selecci3n, y prensado a racimo entero.
Prensado	Suave a bajas presiones y desborre en frio.
Fermentaci3n	En tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a 13°C (55,4°F), durante 20 d3as.
Ferm. Melolactica	No.
Crianza	Sobre l3as, en tanques de acero inoxidable, durante 6 meses.
Producci3n	2.000 botellas.
Potencial de Guarda	Vino de consumo anual.
En3logo	Ezequiel Manoni.

INFORMACI3N ANALÍTICA

Alc3hol	13,8 % Vol.
Acid3z Total	6,5 g/l 3cido tart3rico
pH	3,1
Az3car Residual	0,9 g/l