



Composición del varietal: 100% Malbec

**Viñedo:**

Barrancas- Maipú, Mendoza

Altitud: 800 metros

Suelo: Pedregoso

Edad: 68 años

Cosecha: 2009

Rendimiento: 90 qq/ha

**Fecha de vendimia:**

Del 15 de Marzo al 15 de Abril

**Vinificación:**

Vasija: Tradicional con epoxi duelas de roble americano

Fermentación alcohólica: Entre 24° y 26° C.

Maceración: 20 días

Fermentación meloláctica: Si

Tiempo de guarda en bodega: 7 meses

Tiempo de guarda en roble: 2 meses

Tiempo de guarda en botella: 10 meses

**Notas de cata:**

Vista: Rojo con matices violetas.

Nariz: Ciruelas, frambuesas y trufas

Boca: Persistente

**Ficha técnica:**

Alcohol: 13.80 (%)

Enólogo: Ramón Salviatierra

**Sugerencias:**

Temperatura de servicio: 15°-18° C

Maridajes: Carnes rojas y asados

Tiempo de guarda en casa: 5 años