

CUMBRES DEL PLATA

MALBEC



VARIEDAD DE UVA: 100% Malbec.

REGION DE ORIGEN: Luján de Cuyo, 900 m. sobre el nivel del mar, Mendoza.

DETALLE DE VIÑEDO: Suelo aluvional con riego por goteo.

CLIMA: Seco Continental con gran exposición al sol que permite una perfecta maduración.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN DE CULTIVO: Posición vertical en espalderos.

DETALLE DE COSECHA: Segunda semana de Marzo. Cosecha manual en pequeñas cajas de 16 Kg., rendimiento 12 Ton/Ha.

VINIFICACIÓN: Las uvas son despalilladas y enviadas a los tanques para su maceración anterior a la fermentación que se realiza por 10 días en tanques de acero inoxidable a 25 - 29°C, con una prolongada maceración. Fermentación maloláctica natural. Permanece 3 meses en botella antes de salir a la venta.

VISTA: Muestra con un color rojo rubí intenso, con reflejos violáceos.

NARIZ: Ofrece aromas a frutas negras y rojas frescas, entre las que se destacan la ciruela y la cereza.

BOCA: Tiene un ataque dulce, frutado y sedoso en el medio de boca, de gran equilibrio, con una acidez justa. Sus taninos son redondos y deja un agradable en su final.

CONTENIDO ALCOHOLICO: 13,50% Vol (20°C).

ACIDEZ TOTAL: 5,62 g/l ácido tartárico.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,70 g/l.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18 °C

MARIDAJE: Ideal para acompañar quesos semiblandos y pastas con salsas a base de tomate.

TIEMPO DE GUARDA: 2 años.
