

YLLUM

OAK
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: Primera quincena de Abril. Cosecha manual en pequeñas cajas de 16 Kg., rendimiento 9 Ton/Ha.

VINIFICACIÓN: Las uvas son despalladas y enviadas a los tanques para su maceración anterior a la fermentación que se realiza por 15 días en tanques de acero inoxidable a 25 - 29°C. El 100% del volumen pasa durante 4 meses por barrica (Francés y Americana) Permanece 6 meses en botella antes de salir a la venta

VISTA: Se 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. Notas de coco y vainilla y un sutil dejo especiado.

BOCA: Tiene un ataque dulce buen cuerpo y estructura, de gran equilibrio entre la fruta y la madera y taninos redondos. Evoluciona hacia un final tostado de persistente y agradable recuerdo.

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 semiduros y carnes grilladas.

TIEMPO DE GUARDA: 6 años.
