

MALBEC RESERVA 2017

CEPAJE

100% Malbec.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

2100 cajas.

ALCOHOL

13,70 %vol

AZÚCAR RESIDUAL		PH		ACIDEZ
-1,80 gr./lt.		3,60		5,55 gr./lt.

FERMENTACIÓN

Fermentado con remontajes tradicionales y una posterior maceración con los orujos sumergidos. Previo a la fermentación maloláctica se trasegó a barrica de roble francés durante 12 meses.

CRIANZA

Crianza de 10 meses en barricas de roble francés y americano.

FECHA DE EMBOTELLADO

Julio 2019.

Cerrado con tapones fabricados con biopolímeros obtenidos a partir de la caña de azúcar y huella de carbono cero.

POTENCIAL DE GUARDA

Apto para guarda, en lugar fresco y húmedo. Óptimo 2020 a 2023.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Rojo intenso, tintes violáceos.

AROMAS

Frutas rojas, ciruelas confitadas, pasas de uva, café.

BOCA

Potente estructura, excelente integración entre la madera del roble, los taninos y las frutas. De taninos fuertes y dulces bien presentes.

FINAL

Gran persistencia, acidez equilibrada, muy complejo. Es un vino con carácter.

AÑADA

Un año no muy abundante debido al corrimiento de la flor pero de una marcha climática ideal. No muy cálido.

CONSUMIR

A 18° C (temperatura de guarda).

Acompaña carnes a la parrilla, mesas de embutidos y jamones, estofados, guisos, pastas con salsas rojas, quesos maduros, patés.