

MALBEC
RESERVA
2011

fingerprints 



CULTIVO

Origen: *Mendoza, Argentina*
Varietal: *Malbec*
Edad del viñedo: *20 años*
Producción: *9.000 Kg/Ha*
Viñedos: *Ubicados en suelos pedregosos de Luján de Cuyo.*
Fecha de cosecha: *Primera semana de Abril de 2011*

VINIFICACIÓN

Fermentación: *Con levaduras seleccionadas, a una temperatura máxima de 26 C° y un período de 20 días de encubado. Fermentación maloláctica completa. Crianza en Roble francés durante 6 meses.*

Crianza en botella: *6 meses*

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol (% vol): *14*
Acidez total (mEq/l): *6,28*
Azúcares reductores (g/l): *2,10*
Extracto seco (g/l): *40,35*
SO₂ Total (mg/l): *45*
SO₂ Libre (mg/l): *13*
pH: *3,65*

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color: *Este malbec reserva posee un color rojo rubí intenso.*
Nariz: *Al probarlo nos revela intensos aromas a ciruelas maduras y frutas negras desplegando a cada paso recuerdos a vainilla y chocolate provenientes de su largo paso por la madera.*
Boca: *En boca se expresa elegante y delicado por presentar taninos balanceados, juega con una acidez y cuerpo equilibrado resultando un vino de sensación jugosa y final persistente.*

Temperatura de servicio: 16-17 C°