



MENDOZA · ARGENTINA

MALBEC RESERVA 2023

CEPAJE

100% Malbec.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

3300 cajas.

ALCOHOL

14,60 %vol

AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

-1,80 gr./lt. 3,46 5,7 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.

CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés, 225 litros de capacidad.

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto de 2024. 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: 2026 a 2029.



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

Una añada muy memorable. Todo estaba preparado para comenzar un muy buen año, la poda, las plantaciones nuevas, las enmiendas, los abonos verdes, etc. El entusiasmo se vio interrumpido por 2 heladas muy importantes; el 30 de octubre y el 1º de noviembre las temperaturas bajaron hasta -6 °C. El daño fue visible y evidente, no obstante, se continuaron las labores para llegar a la vendimia, con la poca uva que quedaba, en óptimas condiciones. Luego, vino un verano muy caluroso y seco, lo que se tradujo en una anticipación de la madurez. Finalmente, la escasa cosecha obtenida, fue muy buena, dando como resultado vinos blancos bien maduros y aromáticos, vinos tintos con muy buena madurez y colores. Gran potencial de guarda.

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.