

MALBEC RESERVA 2018

CEPAJE

100% Malbec.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

2270 cajas.

ALCOHOL

14,90 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

2 gr./lt.

PH

3,60

ACIDEZ

5,77 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

Criado 12 meses en barricas de de roble francés de 225 lts., posteriormente, 12 meses de estabilización en tanques.

FECHA DE EMBOTELLADO

26 de mayo de 2020.

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 2021 a 2024.



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

La añada 2018 se presentó con una humedad relativa ambiente un poco menor a la media y sin accidentes climáticos, el comienzo del otoño se manifestó fresco, lo que determinó una muy buena madurez.

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.