

BAG IN BOX MALBEC 2023

Este envase denominado BAG IN BOX consta de una caja que contiene una bolsa con dosificador. La bolsa posee barreras contra el oxígeno y contiene el vino al vacío, logrando - al estar en ausencia de aire - conservar sus propiedades organolépticas inalteradas, garantizando la calidad del producto hasta la última copa.



CEPAJE

100% Malbec.

ORIGEN

Parcelas: 22, 24, 25, 26 y 27. Casas Viejas, San Carlos, Mendoza. Viñedo implantado en 2011 en parrales con poda sistema cordón pitoneado en "H".

PRODUCCIÓN

3500 BIB

ALCOHOL

12,80 % vol

AZÚCAR RESIDUAL

-1,80 gr./lt.

PH

3,69

ACIDEZ

5,55 gr./lt.

FERMENTACIÓN

Se vinificó de acuerdo a las más estrictas normas y con las tecnologías necesarias para deleitarse con un producto donde la fruta y la tipicidad sean inolvidables.

CRIANZA

5 meses en roble francés 70% y roble americano 30%.

FECHA DE FRACCIONAMIENTO

Octubre 2023.

POTENCIAL DE GUARDA

El BIB sin abrir garantiza la calidad del producto de 8 a 10 meses a partir de la fecha de envasado. Una vez abierto, el vino se mantiene en perfectas condiciones durante 3 semanas.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Color rojo rubí, con tintes violáceos.

AROMAS

Se aprecian todas las frutas rojas del cepaje, preservadas mediante fermentaciones a temperaturas medias. Completa la nariz de chocolate debido al paso por roble.

BOCA

Se anuncia suave, fresco con frutas como moras, ciruelas, pasas de uva y violetas.

FINAL

De estructura media. Su recuerdo confirma el paso por madera y deja una sensación agradable debido a sus suaves taninos.

AÑADA

¡Esta añada – como algunas otras - será 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. Se percibe un gran potencial de guarda.

CONSUMIR

15° C (fresco).

