



MENDOZA·ARGENTINA

MALBEC JOVEN 2019

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

4500 cajas.

ALCOHOL

13,60 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

-1,80 gr./lt.

PH

3,80

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

6 meses en tanques.

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto de 2018.

POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 36 meses de puesta en botella.



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 y una puesta en botella precoz. Completa la nariz de chocolate debido a un breve 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

La añada 2019 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. Se prevee como una añada memorable.

CONSUMIR

15° C (fresco).