

RESERVA SUPERIOR Malbec | Malbec 2013

Variedad: Malbec 100%.

Región:
50% Luján de Cuyo / 50% Valle de Uco Mendoza.

Fecha de Vendimia: Inicio Abril

Vendimia: Manual en cajas de 20 Kg,
a primeras horas del día.

Sangría: 15%

Maceración en Frío: 5 días entre 13°C y 15°C

Fermentación alcohólica:
Tradicional en tanque de acero inoxidable,
entre 24°C y 26°C con levadura seleccionada.

Maceración Post-Fermentativa: 4 días

Fermentación Maloláctica:
Completa con bacterias indígenas.

Crianza en tanques y/o barricas:
24 meses, 85% barrica de roble nuevo y 15% en barrica
de segundo uso (75% francesa y 25% americana).

Filtración: Gruesa de abrillantamiento.

Crianza min. en botella: 12 meses

Alcohol: 15,1 % vol.

PH: 3,66

Acidez Total: 5,4 g/l

Notas de degustación: En la vista podremos observar un color rojo-violáceo intenso y profundo, muy brillante. En nariz encontramos aromas donde predominan los frutos rojos y de carozo, se destacan la ciruela madura, moras, regaliz, amalgamado delicadamente con notas de chocolate, coco, canela y tabaco, cedidas por las barricas de roble francés. En boca tiene una entrada amable, untuosa y elegante además presenta taninos equilibrados y muy redondos con una buena estructura, con notas minerales, y frutadas con una larga y agradable persistencia.

