

## EXPLORACIÓN GEOGRÁFICA



### MALBEC CHACAYES

#### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec. Origen Los Chacayes, Tunuyán, Mendoza, Argentina. 1.280 MSNM.

#### NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo muy intenso. Los frutos rojos y negros, y notas florales mezclados con toques minerales aparecen en nariz. También encontramos madera delicada muy integrada que aporta complejidad sin quitarle protagonismo a la fruta. En boca se perciben cerezas y moras, refinado e intenso, con gran estructura y dulces taninos, se traducen en un vino de gran cuerpo y muy largo en boca. Ideal para acompañar carnes rojas y vegetales asados, pastas rellenas o quesos duros.

#### TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18°C

#### MADURACIÓN DE LAS UVAS

Principios de abril.

#### COSECHA

100% manual.

#### RENDIMIENTO

5.000 Kg/Ha

#### VINIFICACIÓN

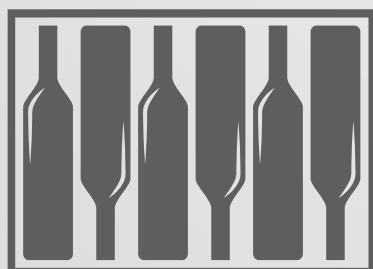
Maceración pre fermentativa de 72 hs. Siembra con levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica durante 12 días con temperatura controlada entre 24 -26 °C. Remontajes diarios con delestaje al inicio de la fermentación. Maceración post fermentación durante 4 días aproximadamente. Fermentación maloláctica completa.

#### CRIANZA

El 70% del vino pasa 1 año en barricas de 1° y 2° uso. 80% Roble Francés - 20% Roble Americano. Estiba de 6 meses en botella.

#### TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

5-7 años.



#### PRESENTACIÓN

750 ml

Caja horizontal x 6 bot.

Caja combinada x 4 bot.