

## EXPLORACIÓN GEOGRÁFICA



### MALBEC GUALTALLARY

#### COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Malbec de Gualtallary, Tupungato, Mendoza. 1.250 msnm, Argentina.

#### NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo muy intenso. A la nariz predominan los frutos rojos y negros. Aparece también la madera, pero en forma sutil permitiendo aportar complejidad sin quitarle protagonismo a la fruta. En boca se perciben cerezas, frutillas, un vino elegante, intenso con diversidad de matices. Ideal para acompañar carnes y vegetales grillados, pastas o quesos duros.

#### TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18° C

#### MADURACIÓN DE LAS UVAS

Fin de Marzo.

#### COSECHA

100% Cosecha Manual.

#### RENDIMIENTO

5.000Kg/Ha

#### VINIFICACIÓN

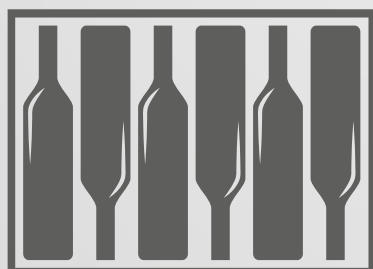
Fermentación espontánea con levaduras indígenas. Fermentación alcohólica durante 12 días con temperatura controlada entre 24 -26 °C. Remontajes diarios con delestaje al inicio de la fermentación. Maceración post fermentación durante 7-10 días.

#### 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.