



## EXPLORACIÓN



### MALBEC ICE

#### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec, de Agrelo, Luján de Cuyo.

#### NOTAS DE CATA

Color rojo cereza brillante. Aromas de frutas rojas sobremaduras, pasas de ciruelas y guindas. Untuoso y complejo en boca con notas a ciruela seca y membrillo. Una buena relación azúcar/acidez le confiere una personalidad única. Final de boca intenso y prolongado. Para acompañar postres de chocolate, tarta de frutos rojos y dulce de membrillo.

#### TEMPERATURA DE CONSUMO

6-8 °C

#### AZÚCAR RESIDUAL

170 gr/L

#### MADURACIÓN DE LAS UVAS

Primera quincena de junio.

#### COSECHA

Manual en cajas de 17 kg..

#### RENDIMIENTO

2.000 kg/Ha

#### VINIFICACIÓN

Enfriado de las uvas por varios días hasta alcanzar temperaturas inferiores a los -8 °C. en forma constante, temperatura a la cual comienza a cristalizar el agua en forma de cristales de hielo. Posterior prensado y obtención del mosto o zumo de características únicas.

#### FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

- LEVADURAS: Siembra de levaduras especialmente seleccionadas para estas condiciones.
- TIEMPO: entre 30 y 35 días.
- TEMPERATURA: 12 °C-14 °C

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

3-5 años.

#### PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

8.000 botellas.

#### PRESENTACIÓN

Caja X 6 X 375 ml  
Estuche X 1 X 375 ml