



## EL SALVAJE MALBEC 2014

*Salvaje revela el Malbec en su forma más natural. Un vino expresivo, elaborado con uvas provenientes de un terruño único del Valle de Uco, en Mendoza, Argentina. Cada botella rinde tributo a la riqueza de la región, con su valiosa fauna y flora, y sus deslumbrantes paisajes.*

---

VARIEDAD: 100% Malbec.

AÑO: 2014.

REGIÓN: Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco - Mendoza.

ALTITUD: 1.280 m.s.n.m.

SUELO: Franco, muy pedregoso.

RENDIMIENTO: 10.000 kg/ha.

COSECHA: 12 de abril - Manual, en cajas de 18kg.

ELABORACIÓN: Fermentación en piletas de hormigón.

CRIANZA: 30% en barricas de roble francés de 2do y 3er uso durante 12 meses.

PRODUCCIÓN: 37.000 botellas.

---

ALCOHOL: 14,1 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,57 g/l.

PH: 3,7.

AZÚCAR RESIDUAL: Menor a 2g/lt.

---

**Tim  
Atkin** MSW

93 pts



**Decanter**

92 pts.

**JAMES SUCKLING.**

91 pts.

*"This new project in the higher part of Vista Flores has certainly hit the ground running, helped by the winemaking skills of Alberto Antonini. Spicy, aromatic and refined, this has very subtle oak integration, summer berry fruit and spicy, refreshing finish. 2016-20".*