



FLORA Y FAUNA - MALBEC 2018

Vino elaborado bajo una rigurosa selección de nuestros viñedos de Chacayes con el objetivo de buscar los lugares con mejor expresión vegetativa y relación de equilibrio en las plantas. Se practica un seguimiento intenso monitoreando el desarrollo, carga y disposición de los racimos con el propósito de lograr homogeneidad en la madurez. La cosecha se hace por sectores en forma manual. En bodega la uva recepcionada se selecciona en dos oportunidades y luego se fermenta en huevos de cemento con levaduras indígenas.

VARIEDAD: 100% Malbec.

REGIÓN: IG Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ALTITUD: 1.300 m.s.n.m.

SUELO: Franco, arenoso muy pedregoso.

COSECHA: Abril - Manual, en cajas de 18kg.

ELABORACIÓN: Fermentación en piletas de hormigón.

CRIANZA: Toneles de roble de 2500 litros, barriles de 500 litros y barricas de 225 litros

FRACCIONAMIENTO: Febrero 2020

PRODUCCIÓN: 2.500 botellas.

ENÓLOGO: Gustavo Bauzá

CONSULTOR ENOLÓGICO: Alberto Antonini (Toscana, Italia)

ALCOHOL: 14,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,7 g/l.

PH: 3,8.

AZÚCAR RESIDUAL: 2,9 g/l.

NOTAS DE CATA:

Vista, de color rojo violáceo intenso y brillante.

Nariz, aromas limpios con dejo de ciruelas, frutas rojas y vainilla.

Boca, intensa y redonda con taninos sedosos, acidez equilibrada. Sin aristas y de final largo.