



EL SALVAJE - MALBEC 2018

Varietal proveniente de nuestro viñedo de Los Chacayes, Tunuyán. Conducido en espaldero, poda Guyot, sobre suelo franco arenoso con rocas calcáreas y riego por goteo para producir fruta que dará origen a nuestro vino para mostrar el carácter de terroir con notas complejas aportadas por su crianza.

VARIEDAD: 100% Malbec.

AÑO: 2018

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

ALTITUD: 1.300 m.s.n.m.

SUELO: Franco arenoso pedregoso.

COSECHA: Finales de Marzo - Manual, en cajas de 18kg.

ELABORACIÓN: Uva que una vez cosechada es seleccionada dos veces, en racimos y granos. Las bayas son encubadas en piletas de hormigón para una maceración fría previa a la fermentación.

Finalizado este proceso se siembra con levaduras indígenas seleccionadas. La temperatura de fermentación alcanza un pico de 30 °C para mantenerse en los 28 °C. finalizada la fermentación se macera a temperatura controlada para luego ser descubiado y presar los orujos en nuestra prensa hidráulica.

CRIANZA: 90% en pileta de hormigón, 10% en barricas por 6 meses.

FRACCIONAMIENTO: Febrero 2021.

ENÓLOGO: Gustavo Bauzá

CONSULTOR ENOLÓGICO: Alberto Antonini (Toscana, Italia)

ALCOHOL: 13,9 % 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, con aromas de frutales en los que se destacan ciruelas y frutos rojos en combinación con vainilla que aporta complejidad.

Boca, fresco, frutado y de boca dulce producto de taninos redondos, complejo y de final largo.