



## 100% MALBEC

# VIÑEDO:

Espaldero alto ubicado en la zona de Gualtallary Tupungato a 1200 msnm. Suelo calcáreo y rocoso, clima con días cálidos y noches frescas, se conjugan para dar una excelente maduración y tipicidad a las uvas.

## COSECHA:

Se realiza en forma manual en cajas de 16 kg.

# ELABORACIÓN:

Maceración de las uvas 50% en racimos enteros y 50% despalillada, fermentación en forma natural con levaduras autóctonas a temperaturas que no superan los 25°C. Trabajos de pisón hasta su descube.

#### CRIANZA:

En barricas de roble francés de cuarto uso, durante 14 meses.

#### **GUARDA:**

Se recomienda hasta 5 años de guarda.

#### ANÁLISIS:

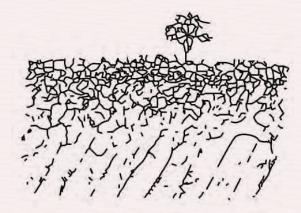
Alcohol: 14,8

Azúcar: 1,20 gr/ltr

Acides: 5,40

#### **BOTELLA:**

Burdeos Expo verde con picada 750 ml.



Gualtallary

