



# FINCA SUAREZ

PARAJE ALTAMIRA

**MALBEC 2015**

---

Variedad: 100 % Malbec

Origen: De nuestras fincas en Paraje Altamira, Mendoza, Argentina.

Altitud 1100 msnm

Suelo de origen aluvional calcáreo

Viñedo de 15 años de antigüedad

Agricultura orgánica

Rendimiento: 7000 kilos por hectárea

Cosecha: manual

Maceración en frío: 3 días a 10°

Fermentación: con levaduras indígenas 15 días entre 24° y 30°

Fermentación maloláctica 100 %

Crianza: en pileta de hormigón durante 12 meses.

Alcohol: 14 %

Acidez/PH: 5,25 / 3,7

---

Notas de Cata:

De color violáceo brillante. En la nariz se pueden encontrar frutas rojas y negras, especias, fresca floral y mineral. En la boca tiene una acidez eléctrica, taninos finos de tiza, cuerpo medio y largo final.

Temperatura de servicio entre 15° y 18° Para beber ahora o añejar hasta 7 años