

## MICROVINIFICACIONES EN BARRICAS

### MALBEC 2020

**ENÓLOGO:** Juan Manuel González

**VIÑEDO**

**Origen:** Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 m.s.n.m.)

**Varietal:** 100% Malbec

**Producción:** 5.000 kg/ha

*Selección de parcelas identificados y escogidos por sus características dentro de nuestro único viñedo.*

#### BODEGA

Fermentación en barricas de roble, las cuales se abren para llenarlas y posteriormente son cerradas nuevamente; realizando todo el proceso de fermentación con la barrica acostada, permitiendo así trabajos manuales de pisoneo y rotación. Terminada la fermentación se abren nuevamente para vaciarlas. Luego, se cierran para comenzar la guarda de los vinos obtenidos.

Crianza: en barricas de roble francés durante 12 a 14 meses.

#### DATOS ANALÍTICOS

**Alcohol:** 15,3°

**Azúcar Residual:** 1,92 g/l

**Acidez:** 5,5 g/l

#### NOTA DE CATA

Vino tinto rojo rubí profundo con reflejos granates, claro, brillante, excelente aspecto. Nariz de frutos rojos maduros, ciruela, mora, arándano, nota floral de violeta, vainilla, final intenso y persistente. Con cuerpo sedoso, cálido, taninos suaves presentes, discreta acidez, final aterciopelado, agradable y largo.

**Maridaje sugerido:** Ternera a la brasa, cerdo asado, pasta con carne, risottos con champiñones, quesos semiduros y duros (Gruyere, Emmental, Grana Padano).

