

## SELECCIÓN DE PARCELAS MALBEC 2021

**ENÓLOGO:** Juan Manuel González

### VIÑEDO

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

**Varietal:** 100% Malbec

**Producción:** 6.000 kg/ha

Individualización y selección de pequeñas parcelas dentro de un único viñedo. Con suelo predominantemente diversas, cuidadosamente seleccionadas por nuestros profesionales.

### BODEGA

Selección y elaboración en pequeños recipientes de cada una de las parcelas (500-1000lts). Manejo controlado de temperatura durante la maceración y fermentación. Trabajo manual de pisoneo, prensado suave.

Crianza: 50% barricas de roble francés de primer uso, 50% usadas por 12 a 14 meses.

### DATOS ANALÍTICOS

**Alcohol:** 15°

**Azúcar Residual:** Menos de 1,80 g/l

**Acidez:** 5,30 g/l

### NOTA DE CATA

Vino de gran expresión, color rojo violáceo, de gran intensidad con notas florales, fruta rojas y frutas negras. Chocolate suave y moca. De taninos redondos y suaves, acidez equilibrada, con final redondo y prolongado.

**Maridaje sugerido:** Jamón crudo, carnes rojas, pastas con bolognesa, risotto de hongos, queso Grana Padano.

