



## MALBEC

### COMPOSIÇÃO

MALBEC 100%

### LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

El Peral, Tupungato, Valle de Uco.

### ALTITUDE

A 1100 - 1300 msnm.

### VINIFICAÇÃO

**Colheita:** manual, durante a segunda quinzena de abril, em caixas plásticas de 500kg.

**Recepção:** desengaçadeira.

**Maceração a frio:** 48h a 10°C

**Fermentação:** 10 dias sob temperaturas controladas, entre 25 e 27°C, com remontagens diárias. Adição de leveduras selecionadas. Corte, filtragem e engarrafamento a frio.

**Envelhecimento:** na garrafa, durante 3 me

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Vista:** Brilhante, vermelho violáceo intenso.

**Nariz:** Intenso buquê, com aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, e notas frescas próprias desta variedade plantada em altitude.

**Boca:** Entrada elegante e adocicada, com um paladar equilibrado e macio, e delicado final.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

Entre 16 - 18°C.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

**Álcool:** 12,70% v/v

**Açúcar:** 4g/l

**Acidez Total:** 5,80g/l

BODEGA  
ESTANCIA  
MENDOZA