



MALBEC VAS

Composición Varietal:

Malbec 100%

Edad del Viñedo:

35 años con un rendimiento 6500Kg/ht.

Suelo:

Franco arenoso, asentado sobre canto rodado. Origen aluvional.

Altura:

1720 metros sobre el nivel del mar en el Valle de Cafayate.

Vendimia:

Segunda quincena de marzo, cosechado manualmente en cajas de 20Kg, se busca el punto de madurez polifenólica para la cosecha, madurez de la pepita, intensidad de color en la piel de la uva.

Elaboración:

Fermentado en tanques de acero inoxidable con temperaturas que varían desde los 25 a 28°C, se hace una maceración post fermentativa de aproximadamente 20 días, se prensa y se hace fermentación malo láctica natural en barricas.

Crianza en Barricas:

12 meses; 60% roble americano y 40% roble Frances.

Datos Analíticos:

Graduación Alcohólica: 14.6 %v/v

Azúcares Totales: 2.8 gr/ltr

pH: 3.7

Notas de Cata:

Color rojo rubí intenso con destellos violáceos.

En Nariz encontramos aromas a frutos rojos como la ciruela, guinda, cerezas, acompañado con toques de vainilla característico del paso por barricas de roble.

En boca es redondo, amable, taninos maduros con una buena persistencia final.