



# COLOLICHE

## RESERVA

### MALBEC

2018

CEPA:  
100% Malbec

ORIGEN: Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza.

VIÑEDOS:  
Antiguos viñedos de espaldero bajo, plantado en alta densidad con 7200 plantas por hectárea y riego a manto. Suelos pedregosos y arcillosos.

ELABORACIÓN:  
Cosecha manual en cajas de 18 kilos, doble selección, marzo de 2018. Maceración en frío durante 6 días a temperaturas entre 6-8° C, fermentación alcohólica durante 24 días a 18-23° C con levaduras autóctonas en piletas de cemento con epoxi, remontajes diarios y posterior maloláctica en las mismas piletas. Crianza en barricas de segundo y tercer uso durante 12 meses.

EMBOTELLAMIENTO:  
Junio 2019.

DATOS ANALÍTICOS:  
Alcohol: 13.9% / Acidez total: 5.21 / PH: 3.58 / Azúcar residual: 1,97.

NOTAS DE CATA: De un color brillante que denota su sanidad, en sus aromas se destacan la fruta, que recuerda a ciruela, frambuesa y un aporte de anís que lo complementa otorgándole elegancia. En boca se percibe complejo, redondo y de sabores que confirman sus características frutadas. Maridaje ideal: pastas con salsas de buen cuerpo.

