



LA MITAD +1

Un tradicional Malbec joven mendocino, expresivo, que representa a la gente, a la unión y a la fuerza, con uvas seleccionadas de los mejores viñedos con mucha identidad de Luján de Cuyo.

MALBEC 2018

ORIGEN:

Este vino nace de antiguos viñedos de Luján de Cuyo, Mendoza, plantados a 1000 m.s.n.m. en suelos franco arcillosos, con sistema de riego a manto en espaldero viejo y un rendimiento de 1 planta por botella.

ELABORACIÓN:

Luego de su cosecha manual ingresa a bodega en cajas de 18 kilos en doble cinta de selección. Macera en frío a 7° durante 7 días. Su fermentación alcohólica se realiza con levaduras autóctonas a temperaturas controladas entre 22° y 25°C durante 18 días en piletas de cemento sin epoxi. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en barricas de roble de tercer y cuarto uso durante 60 días. Tiene una crianza de 8 meses en barricas de tercer y cuarto uso. Fraccionado en junio 2019. Alcohol 13,8%.

Enólogos: Héctor y Pablo Durigutti.

NOTAS DE CATA: Vino de color violáceo profundo con tonos azulados. Sus aromas combinan frutos del bosque con hierbas del pedemonte mendocino, tabaco, chocolate y vainilla. En boca presenta taninos dulces y amables, con un largo final, ideal para acompañar carnes rojas y pastas.

Se recomienda consumir a temperaturas entre 15° y 18° C.

