



REPÚBLICA DE LA BOCA

Un histórico Malbec de guarda con profundo orgullo por el lugar de procedencia, Luján de Cuyo. El mismo orgullo de un barrio, forjado por gente humilde y trabajadora.

MALBEC 2017

ORIGEN:

Este vino nace de antiguos viñedos de Luján de Cuyo, Mendoza, plantados a 1000 m.s.n.m. en suelos franco arcillosos - pedregosos, con sistema de riego a manto en espaldero viejo y un rendimiento de 2 plantas 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 25° y 27°C durante 25 días en piletas de cemento sin epoxi. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en barricas de roble de segundo y tercer uso durante 50 días. Tiene una crianza de 14 meses en las mismas barricas. Fraccionado en junio 2018. Alcohol 14,5%.

Enólogos: Héctor y Pablo Durigutti.

NOTAS DE CATA: De color violáceo profundo y brillante con tonos púrpura, buen caudal frutal que se complementa con los tonos especiados y ahumados de la crianza en perfecta armonía. Paladar amplio y jugoso, sabroso y tenso con taninos firmes que dan cuenta de un gran potencial de guarda. Un vino para lucirse en ocasiones especiales.

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

