

BAPTÊME

*Más allá de los mares, desde un nuevo y elegido terroir,
este vino guarda tradiciones ancestrales que nos marcaron el rumbo.*

MALBEC 2010

VIÑEDO

Barrancas, Maipú, Mendoza. Altitud 750 msnm.

SUELO

Suelos aluvionales y pedregosos regados por agua proveniente del Río Mendoza.

CLIMA

El clima se caracteriza por presentar días cálidos y noches templadas, con un promedio de precipitaciones anuales de 200 a 250 mm.

COSECHA

Realizada el 15 y 22 de abril de 2010 en forma manual seleccionando racimos en bandejas plásticas de pequeño tamaño.

PRODUCCIÓN

5000 botellas.

VINIFICACIÓN

Los racimos seleccionados son despalillados. Se lleva a cabo una maceración prefermentativa en frío para preservar aromas primarios. La fermentación alcohólica se realiza con inoculación de levaduras seleccionadas a temperatura de 28° C. El tiempo de maceración es de 32 días. Guarda en barricas de roble francés durante 12 meses.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color violeta profundo. Aromas a frutos del bosque, notas de grafito, cereza negra y especias. Gran concentración, taninos firmes, equilibrada acidez y final intenso y elegante.

ALCOHOL

14.5%

