

GRAND MALBEC 2023

COMPLEJO – ELEGANTE - EQUILIBRADO

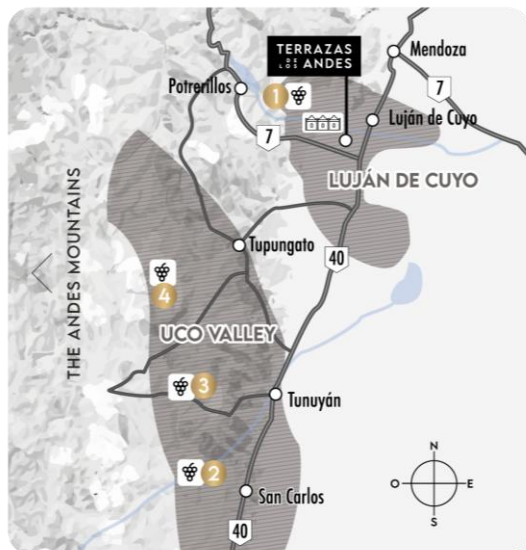


LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO

- Elaborados a partir de 12 parcelas de Malbec cultivadas en la finca de forma regenerativa.
- Mezcla magistral de terroirs de Malbec Las Compuertas, Paraje Altamira, Los Chacayes y Gualtallary.

COSECHA 2023

- Pocas precipitaciones, olas de calor y heladas tardías. Fue un año seco, cálido.
- Se obtuvieron vinos de gran carácter y personalidad. Las condiciones climáticas favorecieron la concentración, taninos firmes, fresca, perfiles aromáticos definidos y expresión varietal.



- LAS COMPUERTAS**
 Las Compuertas, Luján de Cuyo
 1070 m / 3510 ft
- LOS CASTAÑOS**
 Paraje Altamira, Valle de Uco
 1100 m / 3610 ft
- LICÁN**
 Los Chacayes, Valle de Uco
 1200 m / 3931 ft
- EL ESPINILLO**
 Gualtallary, Valle de Uco
 1650 m / 5413 ft

EL SABOR ELEGANTE DE LOS ANDES

VINIFICACIÓN

- Uvas despalilladas y colocadas en tanques por gravedad.
- Maceración suave durante 3 a 4 semanas, con remontados y pisoneos.
- Fermentación maloláctica.
- Crianza: 12 meses en barrica de roble, con un 40% de primer uso y el resto en barricas de segundo uso para preservar la frescura y pureza de la fruta.

NOTAS DE CATA

- *Aroma:* Diversa paleta aromática con ciruela, guinda y cereza de Las Compuertas; violetas y tomillo de Paraje Altamira; moras, arándanos y romero de Los Chacayes, complementando con notas cítricas y tioladas de Gualtallary.
- *Paladar:* Equilibrado y armonioso. Con cuerpo. Taninos jugosos y presents, acompañados de una acidez vibrante, proporcionando una sensación duradera.

MARIDAJE

- Comidas refinadas, parrilladas sofisticadas.
- Res a la parrilla, quesos ahumados y hierbas como romero o huacatay.

ABV: 14%

Azúcar: 1,3 g/l

Servir a: 57°F – 16°C

PH: 3,68

Acidez: 5,4

Potencial de guarda: 10 años