

# PARCEL LOS CASTAÑOS MALBEC 2023

SINGULAR – PRECISO – ESPECÍFICO DEL LUGAR

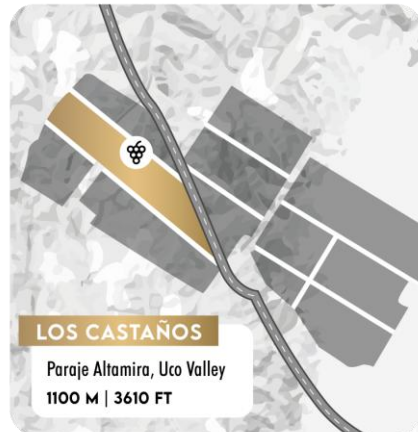


## LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO

- Proveniente de la excepcional parcela única #2 del viñedo Los Castaños, ubicado en Paraje Altamira, Valle de Uco.
- Plantado a 1100 m / 3610 pies, el suelo presenta una base de abundantes piedras redondeadas cubiertas de material calcáreo.
- Rodeado de áreas sin cultivo y parches de biodiversidad nativa, este Malbec ofrece equilibrio y textura, con un color inconfundible y notas minerales frescas.

## 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.



## EL SABOR ELEGANTE DE LOS ANDES

### VINIFICACIÓN

- Las uvas se despalillan y se colocan en tanques utilizando gravedad.
- Maceración suave durante 3 a 4 semanas. La fermentación alcohólica y la maceración se realizan en piletas de roble francés, mientras que la fermentación maloláctica tiene lugar en barricas de roble francés.
- Crianza: 30% en barricas nuevas de roble francés de 400 litros, 40% en barricas de segundo uso y 30% en vasijas de cerámica (Clayvers), que ayudan a preservar la vibrante expresión frutal del vino. El vino se guarda en botella durante al menos otros 18 meses.

### NOTAS DE CATA

- *Aroma:* Notas de ciruela, romero, membrillo y un sutil toque de nuez moscada.
- *Paladar:* Gran equilibrio y armonía, logrando una fusión perfecta entre la concentración de taninos, la acidez refrescante y la expresión frutal. El final se caracteriza por una fresca marcada y notas herbales y especiadas. Equilibrado y de final prolongado.

ABV: 13,8%

Azúcar: 1,25 g/l

Servir a: 57°F – 16°C

PH: 3,72

Acidez: 5,1

Potencial de guarda: 20 años