

PARCEL LOS CEREZOS MALBEC 2023

SINGULAR – PRECISO- ESPECÍFICO DEL LUGAR



LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO

- De la excepcional parcela única #10 del viñedo Los Cerezos, ubicado en Las Compuertas, Luján de Cuyo.
- Plantado a 1070m / 3510ft, el viñedo tiene bajo contenido de materia orgánica y altos niveles de calcio, proporcionando una textura óptima al suelo y nutrición a las vides.
- Estas vides sin injertar, plantadas en 1929, producen naturalmente bajo rendimiento, ofreciendo vinos Malbec homogéneos, consistentes y de alta calidad, resultando en un Malbec elegante, concentrado y aromático.

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, frescura, perfiles aromáticos definidos y expresión varietal.



EL SABOR ELEGANTE DE LOS ANDES

VINIFICACIÓN

- Uvas despalilladas y colocadas en tanques por gravedad.
- Maceración suave durante 3 a 4 semanas. La fermentación alcohólica y la maceración se llevan a cabo en cubas de roble francés, mientras que la fermentación maloláctica ocurre en barricas de roble francés.
- Crianza: Se realiza en diferentes recipientes, incluyendo barricas de roble francés de 400 litros durante 12 meses, de las cuales el 30% son de primer uso. El vino se guarda en botella durante al menos otros 18 meses.

NOTAS DE CATA

- *Aroma:* Aromas de cereza, fresa y frambuesa, complementados por sutiles notas de vainilla y caramelo.
- *Paladar:* Su textura es suave y sedosa, con un amplio medio-paladar y taninos dulces y granulares que realzan la elegancia y estructura del vino. El final es persistente, fresco y redondo, dejando una sensación envolvente y placentera.
- Certificado con Denominación de Origen Controlada (D.O.C.) Luján de Cuyo, del distrito de Las Compuertas.

ABV: 13,4%

Azúcar: 1,19 g/l

Servir a: 57°F – 16°C

PH: 3,71

Acidez: 4,72

Potencial de guarda: 20 años