



## GREEN MATTER *MALBEC 2025*

### Composición Varietal

100% Cabernet Franc

### Uvas

Provenientes de 3 cuarteles de la finca Renacer ubicada en Perdriel (950 m.s.n.m – suelos franco limosos y pedregoso).

### Viñedos

Plantado en 2003, en pie franco, con rendimientos inferiores a 6 ton/ha.

### Cosecha

Manual en bins plásticos. A comienzos de abril.

### Maceración pre-fermentativa en frío

Durante 3 días a 8°C para aporte de fruta y color.

### Fermentación Alcohólica

Minimalista realizada con levaduras indígenas durante 10 días en tanques de acero inoxidable y a temperaturas controladas entre los 24° y 26°C.

### Fermentación Maloláctica

También espontánea y maceración post-fermentativa para aporte de estructura en tanque de acero inoxidable.

### Crianza

12 meses en barricas de roble francés de 2-3 uso.

### DATOS ANALÍTICOS

Ph: 3.74 - Acidez Total: 5.35 g/l

Alcohol: 13.3%

### NOTAS DE CATA:

De color rojo púrpura profundo. Posee un aroma dulce con notas de frutas rojas como ciruela, mora y cereza; se presenta intenso y picante, con matices de tomillo y fresco perejil. Su paso por madera le aporta notas de chocolate, vainilla, café y tabaco. En el paladar es suave, aterciopelado y fresco, mostrando un muy buen equilibrio y un final largo que invita a seguir disfrutándolo.



GREEN MATTER  
*MALBEC 2025*