



GREEN MATTER *MALBEC 2025*

Composición Varietal

100% Malbec

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