



RENACER *MALBEC* 2022

Viñedos

Perdriel, Luján de Cuyo, la finca de Renacer, a 950 m.s.n.m de suelo aluvial de textura franco-arenosa en la superficie y rocoso en profundidad. Con rendimientos inferiores a las 7.5 tn por ha.

Cosecha

Manual en cajas plásticas de 17 kg.

Selección

Doble selección manual de racimos y granos.

Maceración

Crio maceración, 3 días a 8°C.

Fermentación Alcohólica

Realizada con levaduras indígenas durante 25 días en tanques de acero inoxidable.

Crianza

24 meses en barricas de roble francés y 6 meses en tanques de acero inoxidable.

Estiba

6 meses en botella.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14,5%

PH: 3.7

Acidez Total: 5.80 g/l.

NOTAS DE CATA:

De color púrpura profundo con tonos violáceos y negros. En nariz percibimos notas frescas florales y mentoladas. Con el abrir del vino se sienten frutos rojos maduros. En boca es jugoso, destaca la cereza y arándanos que combinan con las notas a café aportadas por el roble. Es un vino estructurado, redondo, con taninos bien presentes y final dulce.



RENACER
MALBEC 2022