



## RENACER MALBEC 2019

### Viñedos

Microrregiones en el Valle de Uco; Paraje Altamira a 1100 m.s.n.m y suelos calcáreos, Gualtallary a 1000 m.s.n.m, con suelos aluvionales y calcáreos y El Cepillo a 1220 m.s.n.m de suelo pedregoso. También de la finca de Renacer en Perdriel a 900 m.s.n.m de suelos francolimosos. Todos con rendimientos inferiores a las 7 Tn. por Ha.

### Cosecha

Manual en cajas plásticas de 17 kg.

### Selección

Doble selección manual de racimos y granos.

### Fermentación Alcohólica

Cada Malbec, proveniente de diferente zona geográfica es fermentado por separado dependiendo su punto de cosecha. Realizada con levaduras indígenas durante 15 días en tanques de acero inoxidable.

### Maceración Post Fermentativa

Hasta 15 días en tanques de acero según el perfil.

### Fermentación Maloláctica

En barrica de roble francés.

### Crianza

24 meses en barricas de roble francés, luego el corte final se estabiliza 6 meses en tanques de acero inoxidable

### Estiba

6 meses en botella.

### Cantidad de botellas

12.000

### 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 características de Paraje Altamira que aportan frescura. 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 2019**