



**Composición Varietal:** Malbec.

**Uvas:** Provenientes de Paraje Altamira (1100 m.s.n.m – suelos calcáreos), Vistaflores (1300 m.s.n.m – suelos calcáreos) y Perdriel – Luján de Cuyo (950 m.s.n.m – suelos franco limosos)

**Viñedos:** Rendimiento menor a las 5 Tn por Ha.

**Cosecha:** Realizada a mano en cajas plásticas de 17 Kgs.

**Selección:** Doble selección manual de racimos y bayas.

**Maceración:** Durante 12 días a 8°C.

**Fermentación Alcohólica:** Realizada con levaduras indígenas durante 10-12 días en barricas de roble Francés de primer uso, tostado medio.

**Fermentación Maloláctica:** En barricas de roble Francés.

**Crianza:** En barricas de roble Francés de primer uso durante 10-12 meses.

#### DATOS ANALÍTICOS:

**Alcohol:** 14,5%

**PH:** 3.7

**Acidez total:** 5.70 g/l.

#### NOTAS DE CATA:

Este vino a la vista presenta color violeta oscuro, con reflejos negros. En la nariz, ofrece una elegante combinación de ciruelas maduras, moras y violetas con toques de pimienta negra, que se entremezclan con aromas a chocolate y vainilla. En boca es concentrado y rico, con aromas de frutas rojas y negras, una fresca acidez y excelente estructura y longitud.

**MARIDAJE:** Carne vacuna, carne de cerdo y pe scados a la parrilla, risottos con hongos y pastas rellenas.