

ReNacer

TOP NEW WORLD WINES

RENACER

MALBEC 2017



Composición Varietal: Malbec.

Uvas: Provenientes de Paraje Altamira y Gualtallary, Valle de Uco (1.100 m.s.n.m – suelos calcáreos)

Viñedos: Con rendimientos inferiores a las 5 tn. por Ha.

Cosecha: Manual en cajas plásticas de 17 kg.

Selección: Doble selección manual de racimos y granos.

Maceración: Pelicular en frío durante 8 días a 8° C, previa a la fermentación alcohólica.

Fermentación Alcohólica: Realizada con levaduras indígenas durante 20 días en barricas de roble francés.

Fermentación Maloláctica: En barrica de roble francés.

Crianza: En barricas de roble Francés de primer uso durante 24 meses.

Estiba: 12 meses de guarda en botella

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 15%

PH: 3.6

Acidez Total: 6.20 g/l.

NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí profundo con destellos púrpura. En nariz revela gran complejidad aromática como notas de pan tostado, regaliz, mina de lápiz, lavanda, cereza y ciruelas maduras. Opulento en boca taninos dulces y aterciopelados. Impecable equilibrio entre fruta y madera. Rotundo y poderoso final.

MARIDAJE: Carnes rojas a las brasas, platos con cocciones largas y sabores fuertes como carnes de caza (jabalí, ciervo y liebre), pastas rellenas con salsas complejas y quesos de pasta dura.

Brandsen 1863, Perdriel - CP5509, Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

Tel: +54 261 5244416 / 17 | Cel: +54 261 15454 4839

info@bodegarenacer.com.ar | bodegarenacer.com.ar