



# Inizio MALBEC

## Características

**Cosecha:** 2007

**Composición varietal:** 100% Malbec

**Ubicación del viñedo:** Cordón del Plata, Tupungato (Valle de Uco) - Mendoza

**Altura del viñedo:** 1000 mts snm

**Suelo:** franco arenoso de origen aluvional.

**Clima:** Continental y seco. Con escasas precipitaciones (promedio menos de 200mm por año). Gran amplitud térmica entre el día y la noche.

**Plantas por ha:** 3.800 plantas por hectárea.

**Rendimiento:** 10.000 kg por hectárea.

**Tipo de cosecha:** Manual, en cajas plásticas de 16 kgs.

**Elaboración:** Selección de racimos en cinta. Descobajado y molienda de los granos. Maceración fría de los hollejos a temperatura de 8 a 10°C. Fermentación alcohólica con sombrero y siembra de levaduras seleccionadas durante 16 – 18 días con temperatura controlada de entre 22 y 26° en vasijas de cemento de 23.000 lts. Fermentación maloláctica natural.

**Crianza:** 5% por 6 meses en barrica de roble francés y americano de tostado medio.

Luego reposó en botella durante 8 a 10 meses con temperatura, luz y humedad controladas.

**Alcohol:** 13,6% v/v.

**Acidez:** 5,1 g/l.

**Azúcar residual:** 2,00 g/l

**Notas de cata:** De color rojo violáceo intenso con destellos púrpura. Presenta finos aromas dulces a frutos rojos y negros donde predomina la ciruela y notas especiadas aportadas por el contacto con el roble. En boca es redondo, con taninos delicados que fueron suavizados durante su estadía en botella.

**Temperatura de servicio recomendada:** 16 a 18 ° C

**Maridaje:** Carnes rojas, carnes blancas, caza mayor y quesos duros.

**Potencial de guarda:** 3 años

**Producción:** 50.000 botellas.

