



Inizio RESERVA

Características

Cosecha: 2006

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: 6.500 plantas por hectarea.

Rendimiento: 6.000 / 8.000 kg por hectárea

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

Elaboración: Selección de racimos en cinta con cuatro personas. Descobajado, sin 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 10.000 lts.

Fermentación maloláctica natural con sombrero sumergido.

Crianza: 10 meses en barrica de roble francés de tostado medio. Luego reposó en botella durante 12 a 16 meses con temperatura, luz y humedad controladas.

Alcohol: 13,9% v/v.

Acidez: 5,63 g/l.

Azúcar residual: 2,00 g/l.

Notas de cata: De color rojo profundo y brillante, con reflejos violáceos y púrpura. Presenta aromas frescos a frutos rojos y notas de vainilla aportadas por el contacto con el roble. Buen volumen de boca otorgado por la madurez de la uva, la maceración y el contacto con la madera. Taninos dulces y aterciopelados le brindan redondez, suavidad y elegancia en boca.

Temperatura de servicio recomendada: 16 a 18 ° C

Maridaje: Carnes rojas grilladas o a la parrilla, quesos duros.

Potencial de guarda: 4 años

Producción: 12.000 botellas

