

LÍNEA RESERVA MALBEC

TRADICIÓN. CAVA HISTÓRICA DONDE
MADURAN DISTINGUIDOS VINOS.

Notas de cata

A la vista, presenta un color rojo profundo, con trazos violetas y azules. En nariz podemos encontrar intensos aromas de frutas rojas, con matices florales, violetas, y ciruela seca, conjugados con notas de café, chocolate, vainilla y coco. En boca tiene una entrada amable, suave, redonda; estructura bien balanceada con taninos maduros, donde se combina la fruta, con los aportes de la madera en una compleja paleta de sabores, propios de vinos de crianza. Excelente compañero para platos con personalidad, carnes braseadas, guisos, estofados de aves.

Ficha técnica

Composición varietal: 100% Malbec.

Alcohol: 14,0%.

Acidez total: 6g/l

Temperatura de servicio: 16-18°C.

Presentación: 750cc.

Tiempo de guarda: 5-6 años.

Origen: Eugenio Bustos-Agrelo.

Edad del viñedo: Promedio 40 años.

Sistema de riego: Goteo.

Modo de cosecha: Manual en cajas de 15kg.

Maduración de las uvas: Primer quincena de Abril.

Rendimiento: 8.000 kg/ha.

Maduración: Su paso por madera de 12-18 meses. Se usan maderas 50% Roble Francés y 50% Roble Americano.

Estiba: 6 meses en botella.



Vinificación: La uva se cosecha en forma manual, cuando se considera que el equilibrio azúcar/polifenoles es óptimo. Tiene una maceración en frío durante 48hs a 6-8°C. Luego se siembran levaduras seleccionadas para la realización de la fermentación alcohólica la que se llevará a cabo a temperaturas entre 26 y 28°C, con una duración promedio de 10 a 15 días. Se realiza una maceración post-fermentativa de 12 días hasta que por degustación se determina el momento de descube. La fermentación maloláctica es espontánea en tanque de acero inoxidable.