



## Ficha técnica - **Malbec** - Línea Gran Reserva

<b>Variedades</b>	100% Malbec
<b>Ubicación de los viñedos</b>	Agrelo, Luján de Cuyo
<b>Año de plantación de viñedos</b>	2000
<b>Conducción del viñedo</b>	Espaldero
<b>Suelo</b>	Arcilla con canto rodado.
<b>Altitud sobre el nivel del mar</b>	1.000 m
<b>Producción por hectárea</b>	4 ton/ha
<b>Cosecha</b>	Manual
<b>Vinificación</b>	Selección manual de racimos y despallado.
	Maceración y fermentación durante 25 días con levaduras seleccionadas.
	Descube y decantación en tanques de acero inoxidable.
	Fermentación maloláctica en barricas de origen francés.
	Crianza en las mismas por 20 meses (durante la crianza se efectúan batonages periódicos).
	Corte y posterior fraccionamiento.
<b>Corcho</b>	Natural Flor 49 x 24 mm.
<b>Producción</b>	5.000 botellas / año.
<b>Potencial de guarda</b>	15 años.
<b>Temperatura de servicio</b>	Entre 15°C y 16°C.
<b>Notas de cata</b>	Vino tinto profundo de color rojo rubí con reflejos violáceos, aromas frutales como frutos rojos y cerezas maduras. En boca se presenta elegante, untuoso y fresco, y con una larga persistencia.
<b>Enólogo</b>	Juan Ubaldini