



Ficha técnica - Malbec - Línea Joven

Variedades	100% Malbec
Ubicación de los viñedos	Agrelo, Luján de Cuyo
Año de plantación de viñedos	2000
Conducción del viñedo	Espaldero
Suelo	Arcilla con canto rodado.
Altitud sobre el nivel del mar	1.000 m
Producción por hectárea	8 ton/ha
Cosecha	Manual
Vinificación	Selección manual de racimos.
	Despalillado de racimos.
	5 días de maceración de mosto con orujo en frío en tanques de acero inoxidable.
	Fermentación con levaduras indígenas.
	Descube: separación de mosto y orujo.
	Crianza en tanque de acero inoxidable. Mínimo 6 meses.
	Clarificado, filtrado y fraccionado.
Corcho	Select bio
Producción	20.000 botellas / año.
Notas de cata	Vino tinto profundo de color rojo rubí con reflejos violáceos, aromas frutales como frutos rojos y ciruelas maduras. En boca se presenta elegante, untuoso y fresco, y de larga persistencia.
Enólogo	Juan Ubaldini