



Ficha técnica - Malbec - Línea Reserva

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.
	El 100% del vino se lleva a barricas de roble francés por 12 meses (durante la crianza se efectúan batonages periódicos).
	Clarificado, filtrado y fraccionado.
Corcho	Natural
Producción	12.000 botellas / año.
Potencial de guarda	8 años.
Temperatura de servicio	Entre 15°C y 16°C.
Notas de cata	Vino tinto profundo de color rojo intenso con reflejos violáceos. Aromas a frutos rojos y ciruelas pasas. En boca es elegante y fresco, y se perciben los aromas terciarios en el retrogusto.
Enólogo	Juan Ubaldini