



*Caelum es una pequeña constelación que puede ser observada desde el hemisferio sur.
En ella, se ve representado el cincel, la herramienta del escultor.
Como el cincel para el escultor, las manos son para nosotros, la herramienta de
elaboración de nuestros vinos.*

★ MALBEC GRAN RESERVA

VIÑEDOS

UBICACIÓN: *Agrelo, Luján de Cuyo.*

ALTITUD: *1.000 msnm.*

AÑO DE PLANTACIÓN: *2000.*

RENDIMIENTO: *4.000 kg/ha.*

CONDUCCIÓN: *Espaldero.*

COSECHA: *Manual.*

SUELO: *Arcilla con canto rodado.*

ELABORACIÓN

COMPOSICIÓN: *100% Malbec.*

VINIFICACIÓN: *Selección manual de racimos. Parte de los racimos se despalilla y la otra se muele. Maceración y fermentación durante 25 días con levaduras seleccionadas a 25 / 30°C. Descube y decantación en tanques de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en barricas de origen francés. Crianza en las mismas durante 20 meses (se efectúan batonages periódicos). Corte y posterior fraccionamiento.*

PRODUCCIÓN: *5.000 botellas/año.*

ENÓLOGO: *Juan Ubaldini.*

NOTAS DE CATA

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.

TEMPERATURA DE SERVICIO: *Entre 15°C y 16°C.*

