



*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 TERRUÑO

VIÑEDOS

UBICACIÓN: *Agrelo, Luján de Cuyo.*

ALTITUD: *1.000 msnm.*

AÑO DE PLANTACIÓN: *2000.*

RENDIMIENTO: *8.000 kg/ha.*

CONDUCCIÓN: *Espaldero.*

COSECHA: *Manual.*

SUELO: *Arcilla con canto rodado.*

ELABORACIÓN

COMPOSICIÓN: *100% Malbec.*

VINIFICACIÓN: *Selección manual y despalillado de racimos. 20 días de maceración de mosto con orujo en frío en tanques de acero inoxidable. Fermentación con levaduras indígenas. Descube: separación de mosto y orujo. Mínimo de 6 meses de crianza en tanque de acero inoxidable. Clarificado, filtrado y fraccionado.*

PRODUCCIÓN: *15.000 botellas/año.*

ENÓLOGO: *Juan Ubaldini.*

NOTAS DE CATA

Vino tinto profundo de color rojo rubí con reflejos violáceos, aromas frutales como frutos rojos y ciruelas frescas. En boca se presenta elegante, untuoso, y de larga persistencia.

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

