



Malbec Reserva 2021

Composición varietal: 100% Malbec
30 % de guarda en barricas por 12 meses
Alcohol: 14,8 %



CARACTERISTICAS CLIMATICAS Y DE SUELO

Este vino ha sido elaborado con uvas de nuestros viñedos orgánicos mendocinos ubicados en el Valle de Uco a más de 1000 msnm. Los largos y numerosos días soleados, la gran amplitud térmica diaria y la baja humedad relativa permite alcanzar una lenta y óptima madurez. Los suelos son de origen aluvional, arenosos a franco arenosos, calcáreos y profundos, sin limitaciones físicas para la exploración de raíces de la vid. Todas estas virtudes del viñedo junto al conjunto de prácticas respetuosas del medio ambiente y la mínima intervención en la bodega dan como resultado un vino genuino, reflejo del terroir en el que nace.

CARACTERISTICAS DE LA AÑADA

El invierno fue frío y seco lo que permitió una buena preparación de las plantas para la primavera que fue ligeramente cálida comparada con la media histórica. El verano se presentó con un enero más fresco de lo habitual, un febrero más lluvioso y un marzo templado, como resultado se obtuvieron tintos gentiles, de gran calidad que sobresalen por su carácter varietal, buena estructura tánica y alcoholes moderados.

NOTAS DE CATA DEL VINO

Vino elaborado con uvas de Valle Uco, denota un fiel reflejo de la zona y de nuestras prácticas, con estilo moderno, muy atractivo por su color, de aromas frescos y notas minerales que aportan complejidad al vino. En boca se presenta consistente con las características del Malbec de altura, fresco, frutado y jugoso. Con sus 12 meses en barricas francesas y americanas, su final es largo e intenso pero a la vez muy dócil con notas de vainilla y especias.

Temperatura de servicio: 18°