

COMPUERTAS NEGRAS



MALBEC 2016

Composición Varietal:

Malbec Finca Santa Teresita 80%, Malbec Finca El Arenal 20%

Origen:

Ambas Fincas se encuentran ubicadas en el distrito de Las Pintadas al nordeste del departamento Tunuyán.

Con suelos predominantemente arenosos y franco arenoso estos viñedos se encuentran en una altura de 980 Msnm

Se considera una zona fría donde se encuentran excelentes condiciones para la elaboración de vinos con perfiles aromáticos expresivos con una personalidad propia bien definida.

Cosecha:

Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 20 Kg a fines de Abril de 2016.

Vinificación:

Maceración prefermentativa en frío durante 3 días, seguida por una fermentación alcohólica con levaduras indígenas. Trabajo sobre sombrero realizado a través de remontajes y pisoneos. Temperatura de fermentación de 23 - 28°C.

Crianza en tanques de acero inoxidable, luego 9 meses en barricas de segundo uso y finalmente 6 meses en botella.

Notas de cata:

Es un vino de color rojo profundo con leves reflejos violáceos. En nariz se destaca por sus aromas de futas rojas y negras acompañado por sutiles notas florales donde predomina las violetas. En boca sostiene el gran carácter frutal con sutiles notas a vaina de vainilla debido a su paso por madera. Un vino con gran frescura, con una acidez equilibrada y taninos sedosos, que termina en un final amable y persistente.

Datos técnicos:

Alcohol: 13,5 %

Acidez Total: 5,21 g/l

Azúcares Reductores: 2,55 g/l

pH: 3,8