

# DEDICADO

## GRAN MALBEC



### Composición Varietal / *Varietal Composition*

100% Malbec

### Vinificación / *Vinification*

**Viñedos:** Mendoza, Argentina

**Vineyards:** Mendoza, Argentina

**Cosecha:** Mecánica / **Harvest:** Mechanic

**Encubado:** Tanques de acero inoxidable equipados con doble camisa

**Tank Fermentation:** Double jacketed stainless steel tanks

**Tiempo de fermentación:** 10 días / **Fermentation Time:** 10 days

Temperatura Máxima 24°C // Maximum Temperature: 24° C

**Fermentación Maloláctica:** Si / **Malolactic Fermentation:** Yes

**Crianza:** 40% del vino tiene un paso por roble de 3 meses en barricas de 225lt de tercer uso seguido de 2 meses en botella.

**Ageing:** 40% of the wine spends 3 months in 225ly third use oak barrels followed by 2 months of bottle aging.

### Análisis / *Analysis*

**Alcohol:** 14% Vol / **Alcohol:** 14% Vol

**Acidez total:** 4,7 g/l / **Total Acidity:** 4,7 g/l

**Azúcar:** 2,9 g/l / **Sugar:** 2,9 g/l

### Degustación / *Tasting*

**Color:** Rojo rubí **Colour:** ruby red

**Aroma:** Ciruela, cereza y nota sutil de roble

**Aroma:** Plum and cherry with a slight touch of oak

**Sabor:** Afrutado, ciruela y frambuesa, varietal

**Flavour:** Fruity flavour (plum and raspberry), varietal

**Final:** Fresco, frutado y con personalidad

**Finish:** Fresh and fruity finish