



MALBEC 2019

Composición varietal / Varietal Composition

100% Malbec

Vinificación / Vinification

Viñedos / vineyards: Don Fernando Vineyard

Cosecha: Manual // Harvest: Hand picked grapes

Encubado: Tanques de acero inoxidable

Tank Fermentation: Stainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 15 días

Fermentation Time: 15 days

Temperatura Maxima: 26º C

Maximum Temperature: 26º C

Maceración: 18 días

Maceration: 18 days

Fermentación Maloláctica: Si

Malolactic Fermentation: Yes

Crianza: El vino permanece 8 meses en barricas de roble de segundo y tercer uso de 225lt seguidas de 3 meses de crianza en botella.

Ageing: The wine spends 8 months in 225lt second and third use oak barrels followed by 3 month of bottle aging.

Análisis / Analysis

Alcohol: 14% Vol

Alcohol: 14% Vol

Acidez total: 5,52 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 5,52 g/l (Tartaric acid)

pH: 3,69

pH: 3,69

Azúcar: <1,8 g/l

Sugar: <1,8 g/l

Degustación / Tasting

Color: Rojo rubí intenso

Colour: Intense ruby red color

Aroma: Cieruela y cerezas delicadamente fundidos con roble, especias y chocolate.

Aroma: Fruits like plums and cherry are combined with delicate oak, spices and chocolate.

Sabor: De cuerpo medio con taninos elegantes, de grano fino y acidez fresca. Largo final.

Flavour: Medium-bodied with sleek, fine-grained tannins and fresh acidity. Long finish