

# AMICORUM

## GRAN VINO MALBEC CABERNET SAUVIGNON

*Para esta línea de vinos preparamos Malbec de nuestras viñedos, buscando en los distintos sectores los tipos de suelo y el manejo necesario para obtener en cada uno de ellos la concentración y calidad determinada. Lo mismo sucede con los otros varietales que acompañan al Malbec en cada vino, seleccionando las mejores zonas de viñedos con personalidad y estilo propio. Elegimos barricas de roble francés para que los vinos maduren de acuerdo a sus características. A la vez el aporte equilibrado de los aromas y sabores de la madera agrega complejidad y armonía para sobresaltar las sensaciones que buscamos.*

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**60% Malbec - 40% Cabernet Sauvignon**

**Alcohol:** 13,5%

**Acidez:** 5,74 g/l

**PH:** 3,7

**Azúcar residual:** 3 g/l

**Viñedos Malbec:** Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza

**Viñedos Cabernet Sauvignon:** Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza

**Plantación:** Malbec: 2008, Cabernet Sauvignon: 1992

**Altitud:** 980 msnm

**Estructura del viñedo Malbec:** Riego por goteo, conducción espaldero, poda guyot, densidad 6250 pl./ ha.

**Estructura del viñedo Cabernet Sauvignon:** Perdriel, riego por goteo, conducción espaldero, poda cordón pitoneado, densidad 3200pl/ ha.

**Rendimiento:** entre 6.000 y 8.000 kg/ha

**Elaboración:** Selección de racimos y granos Previo al encubado en tanques de acero inoxidable, maceración pre fermentativa en frío durante 3 días, fermentación con levaduras indígenas. La fermentación maloláctica se realiza de manera espontánea

**Crianza:** 100% del vino 12 meses en barrica de roble francés

**Producción:** 5.790 botellas

**Potencial de guarda:** 10 años

## NOTAS DE CATA

Color Rojo rubí y matices violáceos. Aromas a frutas maduras, menta, tabaco y hierbas. El roble sutil aporta notas chocolatosas y especiadas. Buen equilibrio entre la acidez y los taninos, resultando un vino vibrante y con estructura firme.

