

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.

