

# AMICORUM

## IMAGINADO MALBEC BONARDA

*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% Bonarda**

**Alcohol:** 12,5%

**Acidez:** 4,5 g/l

**PH:** 3,8

**Azúcar residual:** 1,91 g/l

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

**Viñedos Bonarda:** Tupungato

**Plantacion:** Malbec 2008, Bonarda 2005

**Altitud:** Malbec 980 msnm - Bonarda 1020 msnm

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

**Estructura del viñedo Bonarda:** Riego por goteo, conducción parral, poda pitón y cargador, densidad 1600pl/ ha.

**Rendimiento:** entre 8.000 y 12.000 kg/ha

**Elaboracion:** Tradicional en tanques de acero inoxidable, maceración pre fermentativa en frio, fermentación con levaduras indígenas, fermentación maloláctica se realiza de manera espontanea

**Produccion:** 24.470 botellas

**Potencial de guarda:** 5 años

## NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo brillante. Predominan los aromas de frutas rojas y negras maduras, combinados con notas de hierbas y especias. La entrada en boca es dulce, y tiene una estructura firme, equilibrio muy notable entre sus taninos y una acidez que transmite frescura.

