

HILERAS DEL SOL

MALBEC

Estos vinos hechos exclusivamente de Malbec y Chardonnay son una demostración del alto potencial de estas cepas en nuestros viñedos, elegidas porque pensamos que con ellas logramos la expresión máxima del terruño. en cada segmento usamos distintas técnicas de elaboración y añejamiento, combinando el uso de barricas de roble nuevas y usadas, para darle su propia personalidad. desde los vinos jóvenes donde la fruta y la frescura son los protagonistas principales, hasta los vinos de guarda donde se destacan la concentración y la complejidad.

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Malbec

Alcohol: 12,5%

Azúcar residual: 1,8 g/l

Acidez: 4,5 g/l

PH: 3,7

Viñedos: Finca Las Hileras, Agrelo, Lujan de Cuyo

Plantacion: 2008

Altitud: 980 msnm

Estructura del viñedo: riego por goteo, conducción espaldero, poda doble guyot (pitón y cargador), densidad 6250 pl./ha.

Rendimiento: alrededor de 10.000 kg/ha

Elaboracion: Tradicional en tanques de acero inoxidable, fermentación con levaduras indígenas, maceración pre fermentativa en frio.

Produccion: 19.600 botellas

Potencial de guarda: 3 a 5 años

NOTAS DE CATA

Color rojo azulado brillante, con aromas a frutas negras maduras y confituras combinadas con notas mentoladas. En boca la sensación es de dulzura y untuosidad que aportan sus taninos de textura sedosa.

