

# HILERAS DEL SOL

## MALBEC GRAN RESERVA

---

*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:** 14%

**Azúcar residual:** 2,81 g/l

**Acidez:** 6,56 g/l

**PH:** 3,7

**Viñedos Malbec:** Finca Aguas Verdes, Gualtallary, Tupungato

**Plantación:** 2005

**Altitud:** 1350 msnm

**Estructura del viñedo:** Riego por goteo, conducción espaldero, poda guyot, densidad 4000 pl./ha.

**Rendimiento:** Alrededor de 6000 kg/ha

**Elaboración:** En cubas de roble de 4000 litros, primera etapa es una maceración pre fermentativa en frío. La fermentación se realiza con levaduras indígenas. El tiempo total de maceración es de 20 a 25 días y se descuba en base a las degustaciones diarias. La fermentación maloláctica se realiza de manera espontánea

**Crianza:** 100% del vino 18 meses en barrica de roble francés

**Producción:** 3.940 botellas

**Potencial de guarda:** 15 años

## NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso, con aromas a frutas maduras, confituras y especias. En boca es muy potente y estructurado, con taninos untuosos y largo final.

