

# AMICORUM

## IMAGINADO MALBEC CABERNET FRANC 2018

*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

**70% Malbec - 30% Cabernet Franc**

**Alcohol:** 13,5%

**Acidez:** 5,32 g/l

**PH:** 3,8

**Azúcar residual:** 1,73 g/l

**Viñedos Malbec:** Agrelo, Lujan de Cuyo y Gualtallary, Tupungato

**Viñedos Cabernet Franc:** Gualtallary, Tupungato

**Plantación:** Malbec 2008 y 2005 - Cabernet Franc 2016

**Altitud:** Malbec Agrelo 980 msnm – Malbec y Cabernet Franc Gualtallary 1350 msnm

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

**Rendimiento:** entre 6.000 y 12.000 kg/ha

**Elaboración:** Tradicional en tanques de acero inoxidable, maceración pre fermentativa en frío, fermentación con levaduras indígenas, fermentación maloláctica se realiza de manera espontánea

**Producción:** 13.880 botellas

**Potencial de guarda:** 5 años

## NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con tonalidades violáceas. Aromas a frutas frescas y perfumes de hierbas y flores, combinadas con una madera de roble muy sutil. En boca es jugoso, con buena untuosidad dada por sus taninos sedosos y delicados.

