

~ de los ~ Suspiros

BLEND DE MALBEC

100% MALBEC

Elaborado con uvas cosechadas a mano y seleccionadas cuidadosamente de las mejores zonas de Mendoza.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Malbec 100%

Alcohol: 14,5%

Acidez: 5,85 g/l.

Azúcar residual: 2,78 g/l.

Viñedos: 50% Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina y 50% Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina.

Plantación: Agrelo: 2008 - Gualtallary: 2005

Altitud: Agrelo: 980 m.s.n.m - Gualtallary: 1.380 m.s.n.m.

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

Gualtallary: riego por goteo, conducción espaldero, poda guyot, densidad 4000 pl./ha.

Rendimiento: Agrelo: rendimientos promedio: 100 qq/ha.

Gualtallary: alrededor de 60 qq/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 duración total de la maceración es de alrededor de 15 días La fermentación maloláctica se realiza de manera espontánea.

Potencial de guarda: 5 años.

Producción: 8.140 botellas.

NOTAS DE CATA

Color rojo azulado brillante. Intenso aromáticamente, predominan los aromas a frutas rojas y negras frescas y maduras, también se puede percibir notas herbales tipo menta suave. En boca tiene una estructura interesante que combina la firmeza de taninos de altura con la textura aterciopelada y untuosidad clásica de la zona de Lujan, dando como resultado un vino muy amable con buena estructura y largo final.

