

# ESCONDITE



## MALBEC

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**100% Malbec**

**Alcohol:** 14,0%

**Acidez:** 6,68 g/l.

**Azúcar residual:** 1,74 g/l.

**Viñedos:** 100% Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina.

**Plantación:** 2005.

**Altitud:** 1.380 m.s.n.m.

**Estructura del viñedo:** riego por goteo, conducción en espaldero, poda guyot, alta densidad de plantación.

**Rendimiento:** entre 60 y 80 qq/ha.

**Elaboración:** selección de racimos y granos previo al encubado en tanques pequeños de acero inoxidable o cubas de roble, maceración pre fermentativa en frío durante 3 días, fermentación con levaduras indígenas. La duración total de la maceración es de alrededor de 15 días, el descube se determina por degustación. La fermentación maloláctica se realiza de manera espontánea.

**Potencial de guarda:** 15 años.

**Producción:** 1.150 botellas.

### NOTAS DE CATA

Color bordó, oscuro, casi negro al centro de la copa. Mucha complejidad aromática en donde se combinan frutas rojas y negras con hierbas frescas y especias, acompañando algunas suaves notas de vainilla y chocolate aportadas por la crianza en el roble francés. Entrada en boca untuosa, ésta se llena con una imponente estructura que dan sus taninos, y junto a la muy buena acidez natural dejan una agradable sensación que perdura largo tiempo.

