

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.

