

ESCONDITE



MALBEC

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Malbec

Alcohol: 14,0%

Azúcar residual: 1,74 g/L

Acidez: 6,68 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 y 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.

