

TIEMPO DE VALIENTES

DE BATALLA

MALBEC



VARIEDAD: 100% Malbec.

REGIÓN: Medrano, Junín y Perdriel, Luján de Cuyo Mendoza.

EDAD: viñedos de más de 80 años.

ALTURA: Entre 700-750 msnm (Medrano) y 950 msnm (Perdriel)

TIPO DE SUELO: Los suelos de Medrano, de origen eólico, textura franco arenosa y areno limosa, y en Perdriel, Aluviales, franco arenosos en superficie con abundante canto rodado y rocas a poca profundidad.

CONDUCCIÓN: espaldero.

RIEGO: goteo.

FECHA DE COSECHA: 2ª quincena de Abril en ambas fincas.

RENDIMIENTO: 80 qq/ha Medrano, 65 qq/ha Perdriel.

VINIFICACIÓN: cosecha manual en bins de 400kg.

Se enfría la vendimia para una maceración fría durante 48 hs. Fermentación clásica

con levaduras seleccionadas a una temperatura de 24-26 °C. Ramontajes y delestages en la etapa temprana de fermentación para luego pasar a pisoneos suaves y remontajes esporádicos. Se fermenta con duelas de roble prácticamente sin tostar para darle todo el protagonismo a la fruta y a la influencia del terroir. Se realiza una maceración prolongada y controlada, por degustación y análisis, para conseguir más complejidad en boca, pero preservar la fruta. Fermentación maloláctica. La crianza se realiza en tq's de acero inoxidable.

NOTA DE CATA: presenta color rojo rubí con bordes violáceos. En nariz se percibe fresco, con aromas que recuerdan a eucalipto o mentol, ciruela, cereza y frutos negros. Suaves notas, tanto en nariz y boca, de vainilla y dulce de leche. En boca es de entrada dulce y delicado, con buena persistencia y recuerdo frutal.

ALCOHOL: 14,0 %

AZÚCAR: 2,50 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5,60 g/l

PH: 3,60

MARIDAJE: Asado, pastas, guisos, carnes estofadas, o simplemente una buena película.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18 °C

POTENCIAL DE GUARDA: 4 años.