

TIEMPO DE VALIENTES

DE GUARDA

MALBEC



VARIEDAD: 100% Malbec.

REGIÓN: Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza.

EDAD: viñedo de más de 100 años.

ALTURA: 950 msnm.

TIPO DE SUELO: Aluviales, franco-arenosos en superficie, canto rodado y rocas a poca profundidad.

CONDUCCIÓN: espaldero.

RIEGO: goteo.

FECHA DE COSECHA: 2ª quincena de Abril.

RENDIMIENTO: 65 qq/hectárea promedio.

VINIFICACIÓN: cosecha manual en bins de 400kg.

Se hace selección de racimos. 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 movimientos o pisoneos suaves con algún remontaje esporádico.

Se realiza una maceración prolongada y controlada, para conseguir más complejidad en boca según degustación. Fermentación maloláctica. Un 70% del volumen se añeja en barricas de roble francés de 300 L durante 12 meses y el 30% restante en tq's de acero inoxidable y vasijas de cemento.

NOTA DE CATA: presenta color rojo granate con tonos violáceos. En nariz se perciben frutos rojos y negros, muy característicos del varietal y de su terroir. Su paso por roble aporta notas a especias y vainilla, lo que completa su complejidad. En boca es jugoso, largo, persistente y de agradable final.

ALCOHOL: 14,3 %

AZÚCAR: 2,60 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5,50 g/l

PH: 3,65

MARIDAJE: Asado, cordero, carnes de caza, estofados, pastas con bolognesa, quesos, o una buena charla con amigos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18 °C

POTENCIAL DE GUARDA: 8 años.