

AUTÓCTONO



AUTÓCTONO MALBEC AGRELO 2018

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% Malbec

· VIÑEDOS ·

Apelación: Alto Agrelo

Finca: Alto Agrelo

Lujan de Cuyo

· TERROIR ·

Uvas provenientes de cuartel N° 51

Suelo limo arcilloso con canto rodado de diversos tamaños y con mucha piedra en superficie.

› Riego: Por goteo

› Altura: 1079 msnm.

› Año de implantación: 2010

› Tipo de Manejo: Canopia alta de buena superficie foliar expuesta y con buena ventilación de racimos a través de poda de cargador y pitón.

De manejo orgánico y sustentable.

· VINIFICACIÓN ·

› Fecha de cosecha: Principios de marzo.

› Cosecha realizada en cajas de 20 kilos.

› Elaboración Tradicional: Maceración Prefermentativa en frío durante 3 días.

Fermentado en pilenta de concreto con un 10% de racimo enteros. Trabajo sobre el sombrero realizado a través de remontajes y Pisoneos.

Temperatura de fermentación 25°C

› Crianza en fudre de 3500 lts. de roble francés sin tostar durante 18 meses en total.

Guardado en estiba por 12 meses en botella.

Embotellado: 30 de junio 2020

· NOTAS DE CATA ·

› Color: Rojo intenso con un profundo matiz violáceo.

› Aroma: En nariz se perciben intensas notas de frutos rojos frescos con un perfil mentolado. La crianza en fudres da un sutil aporte de madera para acomplejar la frescura y potente personalidad de esta gran Malbec.

› Boca: En boca es intenso, de buena estructura. Se percibe la fruta roja y notas especiadas que se complejizan por su paso por madera. De largo final.

Es un vino que sugiere un gran potencial de guarda.

· DATOS TÉCNICOS ·

› Alcohol: 15,2 %.

› Acidez Total: 5,70g/l.

› Azúcares Reductores: 1,9 g/l.

› pH: 3,74