

# ESTATE

## MALBEC



*Somos una familia, arraigada a la industria vitivinícola con más de 80 años de trayectoria.*

*La utilización de uvas provenientes de diferentes suelos, climas y regiones de Mendoza, con inviernos muy fríos, veranos secos y calientes, noches frescas, suelos ricos y el riego con el agua que proviene de la Cordillera de Los Andes, hace posible obtener un producto de calidad excelente, tanto en vinos jóvenes como de guarda.*

**Cosecha:**  
2019

**Origen:**  
La Consulta-San Carlos

**Alcohol:**  
14%

**Variedad:**  
100 % Malbec

**Suelo:**  
Franco arenoso profundo.

**Elaboración:**  
Maceración pre fermentativa durante 72 hs a 5° C.  
Fermentación y Maceración prolongada, con trabajos alternados de Remontage, Delestage, Pisaje, a temperaturas entre 24°-28° C.  
Maloláctica al 100%.

**Notas de Cata:**  
Color: Rojo intenso, con destellos violáceos profundos.  
Aroma: Definidos a frutos rojos maduros y frutos negros, con aportes de estancia en roble.  
Boca: La entrada se caracteriza por la suavidad y el dulzor de los taninos, representando las características del cepaje de la Argentina. Buen volumen de boca, permanencia larga y final de boca elegante.

**Maridaje:**  
Quesos estacionados, tamales y empanadas, carnes rojas.  
La recomendación: riñoncitos a la provenzal.

**Crianza:**  
Paso por 6 meses por roble 50% americano y 50 % francés para el 100% del vino.

**Temperatura:**  
Beber entre 16° y 18° C.