

# LOTE 44

## MALBEC

---

“Lote 44” proviene de una cuidadosa selección de la parcela numero 44 de nuestro viñedo en La Consulta.

### Datos Técnicos:

Varietal: 95% Malbec – 5% Cabernet Franc

Alcohol: 13.5%

Acidez Total: 5.12

PH: 3.6

Azúcar Residual: 3.7 g/l

### Elaboración

Luego de una cosecha manual, las uvas son depositadas cuidadosamente en tachos de 20 kilos y trasladadas a la bodega donde se lleva a cabo una selección de racimos en una mesa vibradora.

Con el objetivo de preservar la frescura y los aromas primarios se lleva a cabo una maceración pre fermentativa en frío y luego una serie de delestajes y remontajes durante la fermentación para asegurar una extracción balanceada. Durante todo el proceso los vinos se prueban repetidamente, incluso día a día, para asegurar el balance perfecto.

El mosto es fermentado durante 12 días aproximadamente a bajas temperaturas seguido de una maceración post fermentativa y en ciertas ocasiones maloláctica se lleva a cabo. Finalmente los vinos tienen una crianza con duelas de Roble Francés de 6 meses previamente a ser embotellados.

### Notas de Cata

Lote 44 Malbec tiene un carácter muy distintivo que proviene particularmente de su corte con 5% de Cabernet Franc. Si bien es un vino joven y frutado sobresale por su elegancia. Con notas de frutos rojos, violetas y aromas tostados que recuerdan la mocha y/o vainilla. En la boca sus taninos suaves y la frescura que aporta el Cabernet Franc distinguen al vino con una complejidad inusual.

