

LOTE 44

VINEYARD SELECTION

MALBEC 2022

Lote 44 proviene de una selección de parcelas de Alto Agrelo entre 1.100 y 1.200 metros

Elaboración

Luego de una cosecha manual, las uvas son depositadas cuidadosamente en bins de 450 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 delestages 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

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.

Datos Técnicos

Varietal: 100% Malbec
Alcohol: 13.9%
Acidez Total: 5.12
PH: 3.6

Malbec 2014	91 pts.	JAMESUCKLING.COM
Malbec 2015	90 pts.	JAMESUCKLING.COM
Malbec 2017	93 pts.	JAMESUCKLING.COM
Malbec 2018	90 pts.	JAMESUCKLING.COM
Malbec 2019	92 pts.	JAMESUCKLING.COM
Malbec 2020	90 pts.	JAMESUCKLING.COM
Malbec 2021	90 pts.	JAMESUCKLING.COM

