



CALAMACO MALBEC

Composición Varietal: 100% malbec.

Terroir de origen: Agrelo (980 m.s.n.m) y La Consulta (1.150 m.s.n.m).

Cosecha: Manual en cajas de 18 kg. sobre finales de Marzo.

Elaboración: Las uvas son molidas luego de un paso por la cinta seleccionadora de racimos y depositadas en tanques de acero de acero. La maceración/fermentación dura un periodo total de 24 días con el fin de mantener su intensidad aromática. El vino es criado en roble francés por un periodo de 6 meses hasta su fraccionamiento.

Notas de Cata:

Vista: Rojo violáceo y brillante.

Nariz: La frambuesa y ciruela madura resaltan sobre el roble francés en una perfecta armonía.

Boca: Taninos frescos y largos brindan un amable y elegante final.

Datos Analíticos:

Alcohol: 14,3 % v/v

Acidez: 5,38

PH: 3,62

Azúcar reductor: 1,98 g/l