



Foto de la Sociedad Fotográfica  
Argentina de Aficionados, ca. 1895



# Malbec

## VIÑEDO

Las uvas fueron seleccionadas de viñedos viejos de bajo rendimiento en suelos glaciares o aluviales con una altitud superior a los 1000m. Todos los viñedos son de espaldera simple y tienen al menos 30 años de edad.

## ELABORACIÓN

Las uvas se maceraron en frío para conservar el carácter y el color de la fruta. Se fermentaron durante dos semanas y se dejó en los hollejos por otras dos semanas.

## DESCRIPCIÓN

Sabores densos de ciruela negra y chocolate, con capas de roble tostado y un final aterciopelado que perdura y perdura.

## MARIDAJE

Combina bien con carnes a la parrilla, queso medio a fuerte.

**COMPOSICIÓN VARIETAL** 100% MALBEC

**MADURACIÓN** 6 MESES EN BARRICA DE ROBLE

**POTENCIAL DE GUARDA** DISFRUTARLO PRONTO

**ALCOHOL** 13.5 %

**ACIDEZ** 5.44 G/L

**PH** 3.7

**AZÚCAR RESIDUAL** 4 G/L