



NOTAS DE CATA

En vista se observa un color rojo intenso y brillante, con tonos violáceos. En nariz es un vino muy aromático, notas a frutos rojos como ciruela, mora y algunas notas florales. En boca es un vino elegante, con entrada amable y una buena acidez, frutado y con una gran intensidad en taninos maduros.



BARRANDICA
Malbec

2019

BARRANDICA Malbec

2019

UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Valle de Uco, Mendoza.
PLANTAS POR HECTÁREA	5.500 (alta densidad)
ALTURA DEL VIÑEDO	1.050 metros sobre el nivel del mar.
SUELO	Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.
CLIMA	Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año)
COSECHA	Manual, en cajas plásticas de 18 kg.
ELABORACIÓN	Doble selección de racimos y granos, fermentación a 24°-28°C en vasijas de 100-150hl; maceración durante 20-30 días en función de la degustación y fermentación maloláctica natural.
CRIANZA	6 meses de reposo en botella bajo luz, humedad y temperatura controladas.
PRESENTACIÓN	Estándar (750 ml) y Magnum (1500 ml)
ALC. VOL.	14,0% Vol.
AZ	2,42 g/l
AC	4,65 g/l
PH	3,9



ANTUCURA
VINEDOS | BODEGA

