

GRAN ESTIRPE

MALBEC 2015

100% MALBEC

VIÑEDO: Chacras de Coria, Luján de Cuyo, Mendoza.

RENDIMIENTO: 40 quintales por hectárea.

CRIANZA: 18 meses en barricas de roble francés.

ALCOHOL: 14.6%

AZÚCAR RESIDUAL: 3.31 g/l

ACIDEZ: 5.40 g/l

PH: 3.7

FECHA DE EMBOTELLADO: Octubre, 2016.

NOTAS DE CATA:

Malbec proveniente de un viñedo urbano en Chacras de Coria, un terroir poco explorado pero con las condiciones necesarias para producir vinos de alta gama. Gracias a un suelo heterogéneo franco arcilloso y de característica aluvial, este es un vino redondo con gran intensidad de color, brillantes matices violáceos y en nariz se destaca una canasta de frutas rojas maduras. Su paso por roble aporta notas de vainilla que se integran de manera perfecta al perfil frutal y concentrado de este Malbec. En boca es carnoso e imponente, de taninos dulces y redondos; y al mismo tiempo es fluido, equilibrado y de largo final.



CLOS DE CHACRAS

BODEGA DE FAMILIA



www.closdechacras.com.ar - ventas@closdechacras.com.ar
Monte Líbano 1025, Chacras de Coria
Luján de Cuyo, Mendoza

Instagram: [@closdechacras](#)

Facebook: [bodegaclosdechacras](#)

Twitter: [@closdechacras](#)