

MALBEC

2020

Este Malbec es elaborado con uvas provenientes de distintos sectores del Valle de Uco. Desde Gualtallary obtenemos uvas de viñedos jóvenes plantados hace 14 años y de producción media entre 80 a 90 quintales por hectárea. Los suelos son arenosos, con presencia de piedras de canto rodado. También utilizamos uvas de un viñedo muy productivo de La Arboleda, San Carlos, que tiene un rendimiento de 120 quintales por hectárea. En este corte agregamos uvas provenientes de un viñedo de El Zampal, Tupungato. Con esto queremos mostrar que la diversificación de zonas en este vino nos va a permitir conseguir mayor complejidad sin perder el estilo de nuestro Malbec.

La composición de este Desquiciado es de 90% Malbec, 5% Cabernet Franc y 5% Pinot Noir.

El método de elaboración que utilizamos es el tradicional en tanques de acero inoxidable. Hacemos prevalecer la maceración fría. Cuando termina de fermentar mandamos el 50% del vino a barricas de 3er, 4to y 5to uso durante 8 meses para finalmente hacer un corte con todas ellas. El corte final se hace con el 50% del vino que quedó en el tanque de acero inoxidable, sin madera, para otorgarle un perfil aromático más frutado y mucho más amable en el paladar.

Alcohol: 14,5%
pH/acidez: 3,65 / 5,30

DESQUICIADO

