

**MAAL**

# BIUTIFUL

MALBEC DE CAMPO LOS ANDES



## DESCRIPCIÓN

Llamamos a este vino sin madera “biutiful”, como un recordatorio de que la verdadera belleza no siempre necesita maquillaje.

## GEOGRAFÍA

UBICACIÓN: Campo de Los Andes, Valle de Uco  
ALTITUD: 1020 msnm  
TIPO DE SUELO: Suelo aluvional, de BAJA profundidad y pedregoso. Subsuelo con gran presencia de piedras grandes.  
PERMEABILIDAD: Alta

## VIÑEDO

AÑO DE PLANTACIÓN: 2005  
DENSIDAD: 5000 pl/ha  
CONDUCCIÓN: Espaldero  
RIEGO: Goteo

## COSECHA

TIPO: Manual  
MOMENTO: Primera semana de Abril

## ELABORACIÓN

TIEMPO TOT DE MACERACIÓN: 25 días  
TEMP MAX DE FERMENTACIÓN: 28°C  
LEVADURAS: Indígenas  
FERMENT MALOLACTICA: 100%  
CLARIF Y ESTABILIZACIÓN: Natural con frío

## CRIANZA

USO DE ROBLE: No  
TIPO: -  
TIEMPO: -

## GUARDA

TIEMPO EN BODEGA: 9 meses en piletas de concreto  
TIEMPO MIN EN BOTELLA: 6 meses  
POTENCIAL: 4 años