

## MALBEC RESERVA 2020

**CEPAJE**

100% Malbec.

**ORIGEN**

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

**PRODUCCIÓN**

2200 cajas.

**ALCOHOL**

15,20 %vol

**AZÚCAR RESIDUAL** | **PH** | **ACIDEZ**  
3,4 gr./lt.                      3,78                      5,92 gr./lt.

**FERMENTACIÓN**

Fermentado con remontajes tradicionales y una posterior maceración con los orujos sumergidos. Previo a la fermentación maloláctica se trasegó a barrica de roble francés durante 12 meses.

**CRIANZA**

10 meses en barricas de roble francés y americano de 225 litros de capacidad.

**FECHA DE EMBOTELLADO**

Noviembre 2021.

Cerrado con tapones fabricados con biopolímeros obtenidos a partir de la caña de azúcar y huella de carbono cero.

**POTENCIAL DE GUARDA**

Apto para guarda en lugar fresco y húmedo. Óptimo 2023 a 2026.



## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

**COLOR**

Rojo intenso, tintes violáceos.

**AROMAS**

Frutas rojas, ciruelas confitadas, pasas de uva, café.

**BOCA**

Potente estructura, excelente integración entre la madera del roble, los taninos y las frutas. De taninos fuertes y dulces bien presentes.

**FINAL**

Gran persistencia, acidez equilibrada, muy complejo. Es un vino con carácter.

**AÑADA**

2020: la brotación en octubre se presentó inmejorable, salvo alguna excepción en el Sauvignon Blanc que, por efecto de heladas tardías, tuvo pérdidas de cepas que no brotaron. El verano se presentó muy caluroso y seco, adelantando la madurez unas 2 semanas. En marzo irrumpió la pandemia por el SARS-CoV-2 (Coronavirus) y las tareas se vieron afectadas terriblemente. La situación incitaba a adelantar la vendimia. No obstante, tomamos la decisión de continuar con el ritmo normal, aplicando los cuidados recomendados para el personal. Logramos levantar una cosecha extraordinaria, cada cepaje a su debido punto de madurez, terminando el 8 de abril con las uvas para vinificar. Resultado: una añada que dejará recuerdos en muchos sentidos. Vinos de muy buena calidad y equilibrio.

**CONSUMIR**

A 18° C (temperatura de guarda). Acompaña carnes a la parrilla, mesas de embutidos y jamones, estofados, guisos, pastas con salsas rojas, quesos maduros, patés.