

## MALBEC RESERVA 2018

**CEPAJE**

100% Malbec.

**ORIGEN**

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

**PRODUCCIÓN**

2270 cajas.

**ALCOHOL**

14,90 %vol

**AZÚCAR RESIDUAL**

2 gr./lt.

**PH**

3,60

**ACIDEZ**

5,77 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**

Criado 12 meses en barricas de de roble francés de 225 lts., posteriormente, 12 meses de estabilización en tanques.

**FECHA DE EMBOTELLADO**

26 de mayo de 2020.

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 2021 a 2024.



## 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**

La añada 2018 se presentó con una humedad relativa ambiente un poco menor a la media y sin accidentes climáticos, el comienzo del otoño se manifestó fresco, lo que determinó una muy buena madurez.

**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.