



MENDOZA·ARGENTINA

## MALBEC JOVEN 2020

### CEPAJE

100% Malbec.

### ORIGEN

Parcelas: 22, 24, 25, 26 y 27. Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.  
Viñedo implantado en 2011 en parrales con poda sistema cordón pitoneado en "H".

### PRODUCCIÓN

2000 cajas.

### ALCOHOL

14,00 % vol

### AZÚCAR RESIDUAL

2,16 gr./lt.

### PH

3,80

### ACIDEZ

5,10 gr./lt.

### FERMENTACIÓN

Se vinificó de acuerdo a las más estrictas normas y con las tecnologías necesarias para deleitarse con un producto donde la fruta y la tipicidad sean inolvidables.

### CRIANZA

6 meses en tanques.

### FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto de 2020.

### POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 36 meses de puesta en botella.



## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

### COLOR

Color rojo rubí, con tintes violáceos.

### AROMAS

Se aprecian todas las frutas rojas del cepaje, preservadas mediante fermentaciones a temperaturas medias y una puesta en botella precoz. Completa la nariz de chocolate debido a un breve paso por roble.

### BOCA

Se anuncia suave, fresco con frutas como moras, ciruelas, pasas de uva y violetas.

### FINAL

De estructura media. Su recuerdo confirma el paso por madera y deja una sensación agradable debido a sus suaves taninos.

### AÑADA

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 y el 4 de junio con el Cosecha Tardía. Resultado: una añada que dejará recuerdos en muchos sentidos. Vinos de muy buena calidad y equilibrio. ¡Todo un desafío!

### CONSUMIR

15° C (fresco).