



MENDOZA·ARGENTINA

## MALBEC JOVEN 2022



### 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

2200 cajas.

### ALCOHOL

13,10 % vol.

### AZÚCAR RESIDUAL

-1,80 gr./lt.

### PH

3,53

### ACIDEZ

5,77gr./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

5 meses en tanques.

### FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2022.

### 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 vendimia 2022 representó un gran desafío. Una parte, debido a una helada tardía inesperada que sufrió el viñedo en octubre de 2021. Por otra parte, en enero y febrero de este año ocurrieron lluvias intensas, las cuales obligaron a acelerar la marcha de la vendimia, tanto de uvas blancas como las primeras tintas. Posteriormente, se avanzó favorablemente hasta interrumpir por un breve tiempo a la espera de madurez óptima de las tintas. La culminación de esta vendimia fue abrupta hacia finales de marzo debido a la ocurrencia de heladas severas el 29 y 30 de marzo, poco habitual a esa altura del año. En resumen, el resultado de la añada será: muy buena calidad en los Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

### CONSUMIR

15° C (fresco).