

MALBEC JOVEN 2025

 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

13,00 % vol.

 AZÚCAR RESIDUAL

-1,80 gr./lt.

PH

3,65

ACIDEZ

5,47 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

Fermentación en piletas de cemento revestidas con epoxi. Crianza: 5 meses en tanques.

 FECHA DE EMBOTELLADO

Septiembre 2025.

 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 2025 se caracterizó por su excelente sanidad y calidad, enmarcada en una temporada de dos caras: una primera etapa cálida y seca adelantó la madurez de las uvas, una segunda etapa más fresca y húmeda permitió finalizar la maduración de manera pausada y equilibrada. El ciclo climático 2024-2025 presentó condiciones desafiantes y contrastantes. Un inicio de primavera cálido y lluvioso. Hacia el verano, las temperaturas y lluvias promediaron índices normales. Febrero marcó un punto de inflexión: las temperaturas elevadas generaron estrés térmico y aceleraron la madurez de las uvas. Sin embargo, a fines de febrero, el ingreso de un frente fresco con lluvias cambió el curso de la vendimia. Marzo fue más fresco y húmedo de lo habitual, lo que permitió la ralentización de la maduración de las variedades tintas. Esta dualidad climática entregó vinos con perfiles diferenciados: los correspondientes a la primera etapa son vinos con mayor estructura y color, mientras que, los de la segunda mitad destacan por su frescura, acidez y complejidad aromática.

CONSUMIR

15° C (fresco).