

# LAS ESTELAS

ALTO de las PIEDRAS

MALBEC

*Este es un vino que en sus aromas primarios intenta reflejar el lugar, frutas rojas y negras maduras, notas florales (rosa) y hierbas como tomillo e hinojo (anis). Acompaña la madera para darle complejidad y estructura. En boca busca ser armónico en cuanto al balance de acidez, taninos, y concentración.*

**VARIETAL:** 100% Malbec

**VIÑEDO:** Finca Mangato, localizado en el distrito El Peral, Tupungato, a 1250 msnm / 4101 pies.

Viñedos de entre 25 a 15 años. Suelos franco areno limoso, con ceniza volcánica, con canto rodado en todo el perfil en porcentajes variables, de 30% al 60%

**COSECHA:** Manual en bins de 300 kg. Despalillado y molido completo.

**ELABORACIÓN:** Fermentación en tanques de acero inoxidable, temperatura máxima de fermentación entre 26 y 28 C°. Trabajos de extracción clásicos de remontaje y algunos delestages.

**CRIANZA:** 12 meses

**BARRICAS:**

40% roble francés de primer uso

40% roble francés de segundo uso

20% en cuvas de inox

