



Flor de Cardón

MALBEC

Situado justo al Sur de la ciudad de Cafayate, Estancia Los Cardones se encuentra a 1.700msnm ubicada en lo alto de la pendiente oriental del Valle de Calchaquíes. Debido a su ubicación en lo alto de las laderas orientales, el perfil del suelo de la Estancia Los Cardones es único en Salta al ser un suelo rocoso muy poco profundo con abundante piedra pizarra astillada en la superficie, lleno de mica desintegrada.

Para Flor de Cardón Malbec se seleccionaron aquellos lotes en los viñedos con uno de los mayores contenidos de piedras pizarra, perfil que genera bajos rendimientos en la planta y se traduce en una concentración excepcional en el Malbec. Estos parches de piedra también otorgan una textura mineral en el vino, y una estructura de taninos de grano fino.

La **cosecha** se lleva a cabo un mes antes que el resto de los productores para **sumar** al perfil del vino de la zona una mejor **acidez y frescura**.

Cepa: Malbec.

Cosecha: Febrero

Fermentación: Suave despalillado, 10 días de maceración pelicular en frío a 7°C. Fermentación con la levadura natural en una temperatura máxima de 18 ° C durante 18 días. Abundantes remontajes del sombrero y delestaje, durante los primeros 12 días. 100 % fermentación maloláctica.

Crianza: En barricas de roble francés 20% nuevas durante 12 meses.

Alcohol: 14.0% V/V.

Estancia Los Cardones