



Estancia **LOS CARDONES**

MALBEC

Desde que comenzamos a trabajar en este pequeño enclave de Tolombón, cada año ha sido un proceso de aprendizaje. Cosecha a cosecha hemos descifrado lo que este lugar tan singular nos puede ofrecer. El resultado de ese conocimiento hoy se resume en este malbec que; fusionado en pequeñas proporciones con Petit Verdot, Tannat y Cabernet Sauvignon; intenta revelar las características excepcionales de lo que hoy llamamos Estancia Los Cardones.

Corte de finca: Malbec
cofermentado con Cabernet
Sauvignon, Petit Verdot,
Tannat y Garnacha.

Viñedo: Tolombón

Elaboración: microvinificaciones de
distintas parcelas en bines de 400 kg. Con
distintas proporciones de racimo entero en
cada micro, sumando en algunas de ellas
técnicas de sombrero sumergido.

Crianza: 18 meses en
barricones de 500 litros.

Alcohol: 13.5% V/V.

Acidez Total: 5,7

PH: 3,8

Estancia Los Cardones