



TINTO DE LA CASA 2022

Es una co-fermentación de **Malbec - Malbec** provenientes de dos viñedos, 50% Las Compuertas, Luján de Cuyo y 50% de Gualtallary, Valle de Uco.

VIÑEDOS Y SUELOS

50% de este vino proviene de Las Compuertas a 1100 msnm, suelos de 1 mt franco arcilloso y un subsuelo rocoso de gran permeabilidad; el otro 50% proviene de Gualtallary a 1400 msnm con suelos calcáreos que nos dan malbec especiados y frescos.

VARIETAL

Malbec 100%

MOMENTO DE COSECHA

Última semana de marzo.

RENDIMIENTO 7000 kg/ha.

ALCOHOL: 14

PH/ACIDEZ: 3,5/6,2

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8

COSECHA Se realiza manualmente, en pequeñas cajas de 20 kg, a fin de mantener la integridad de cada racimo.

SELECCIÓN Se realiza una meticulosa selección a mano previa vinificación.

ELABORACIÓN Fermentación con 50% de racimos enteros en pequeñas cuvas de roble francés con levaduras indígenas entre 26 y 28 °C.

CRIANZA 100% del vino en pequeñas cuvas de roble francés por 12 meses.

GUARDA 10 años.

NOTAS DE CATA De color violeta profundo. Una nariz floral y especiada. Un vino complejo, rico y con suaves taninos.