



Tigerstone

MALBEC

Situado justo al Sur de la ciudad de Cafayate, Estancia Los Cardones se encuentra a 1.700msnm ubicada en Tolombón, 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 Tigerstone se seleccionaron aquellos lotes ubicados en las zonas más altas del viñedo con donde los suelos tienen el mayor contenido 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, 6 días de maceración pelicular en frío a 7°C.

Fermentación con la levadura natural en una temperatura máxima de 18 ° C durante 15 días. Abundantes remontajes del sombrero y delestaje, durante los primeros 12 días. 100 % fermentación maloláctica.

Crianza: En barricas de roble francés por 9 meses, 5% nuevo.

Alcohol: 13.5% V/V.



Estancia Los Cardones