



ANKO Malbec



Bodega: ANKO

Enólogo: Alejandro Sejanovich & Jeff Mausbach

Viñedo: Los Cardones, Salta

Variedad: 100% Malbec

Fermentación: Despalillado suave, maceración en frío por 7 días a 10° C. Fermentación con levaduras naturales a una temperatura máxima de 20° C por 13 días.

Manejo intensivo del sombrero con muchas remontajes, pillages y delestages en los primeros 8 días con 100% fermentación maloláctica.

Roble: 9 meses en barricas de roble francés, 10% nuevo.

Alcohol: 14%

Temperatura de servicio: 16 a 18 grados

Nuestros viñedos, a una altura de 1.600 metros, un oasis en el paisaje árido alrededor produce Malbec, el varietal emblemático de Argentina, con una expresión muy única.

El sol intenso a semejantes alturas genera sabores a frutas negras. Las noches frías dan aromas florales y especiados. El suelo pedregoso produce mayor estructura.