



3SAPAS

Malbec 2022

DESCRIPCIÓN

Variedad de uva

100% Malbec

Vinificación

Elaborado a partir de selecciones masales de Malbec de Alto Agrelo, este vino es nuestra interpretación del Malbec argentino. La vendimia se lleva a cabo a principios de marzo y se extiende durante dos semanas, abarcando suelos arcillosos y limoso-rocosos, con el objetivo de capturar la frescura y la tipicidad de un Malbec cautivador. La mayoría de las uvas se despalillan, mientras que un pequeño porcentaje se fermenta con racimos enteros, manteniéndose a temperaturas entre 24° y 26°C durante dos semanas.

Paso por madera

La crianza se desarrolla en piletas de concreto, con una parte en barricas de roble francés de diferentes usos durante 6 meses.

NOTAS DE CATA

En nariz, se destacan las notas de frutas rojas y negras, con una clara predominancia de ciruela y frutillas. En boca, la acidez otorga persistencia a esta expresión, y los taninos suaves dan lugar a un vino redondo y delicado. Su color violáceo vibrante evoca los vinos jóvenes característicos de esta región.



Alcohol:
14% vol