



# 3SAPAS

## Malbec Gran Reserva 2021

### DESCRIPCIÓN

#### Variedad de uva

100% Malbec

#### Vinificación

Este refinado Malbec se elabora a partir de uvas cosechadas en Tupungato. Los suelos, principalmente pedregosos con una capa superficial de arena, permiten lograr una concentración excepcional y conservar la acidez natural de la fruta. Los granos enteros, seleccionados meticulosamente, son transferidos a piletas de concreto donde fermentan con levaduras seleccionadas, a temperaturas que oscilan entre los 25° y 27°C. Durante las dos semanas siguientes, se realiza un delicado proceso de bâtonnage para extraer suavemente los compuestos sólidos, manejándolos como una infusión.

#### Paso por madera

La crianza se lleva a cabo en barricas de roble francés durante 12 meses, utilizando barricas de 500 litros.

### NOTAS DE CATA

Este vino exhibe una notable concentración y una estructura considerable, acompañada de un cautivante color rojo rubí intenso. Al explorarlo en nariz, se desvelan sutiles notas especiadas, como clavo de olor y canela, junto con la exuberante presencia de frutas sobre madura. En boca, destacan unos taninos aterciopelados y potentes que se equilibran a la perfección con una refrescante acidez.



Alcohol:  
14.1% vol