



3SAPAS

Malbec Reserva 2022

DESCRIPCIÓN

Variedad de uva

100% Malbec

Vinificación

Elaborado mediante una selección de parcelas en Alto Agrelo y Tupungato, este vino ejemplifica la versatilidad y la complejidad que el Malbec argentino puede ofrecer. La vendimia se lleva a cabo a principios de marzo en ambas regiones, donde los perfiles de las uvas se complementan perfectamente. Al llegar a la bodega, las uvas se despalillan y se realiza un breve contacto prefermentativo, seguido de una fermentación a temperaturas controladas entre 24° y 26°C durante dos semanas.

Paso por madera

La crianza se lleva a cabo en tanques de acero, con una parte en barricas de roble francés de diversos usos durante 8 meses.

NOTAS DE CATA

En nariz, se destacan las notas de frutos negros, regaliz y moca, con una clara predominancia de ciruelas y cassis. En boca, este vino se presenta voluminoso y persistente. Su color violáceo oscuro refleja la intensidad de este excepcional vino.



Alcohol:
14% vol