

# FICHA TÉCNICA

VARIETAL 100% Malbec

#### **VIÑEDOS**

Plantado en espaldero con riego por goteo y malla.



ALTITUD 1100 msnm

MÉTODO DE COSECHA

Manual en canastos de 25 kgs.

El 90% del vino tiene un período de crianza en barricas de 225 lts. de roble francés (70%) y americano (30%) durante 12 meses

#### VINIFICACIÓN

Al arribar la uva a la bodega se realiza una selección manual en cinta donde se eliminan hojas, palos y toda uva que no esté en perfectas condiciones. Posteriormente se realiza el despalillado y molienda. La fermentación se realiza en tanques de 50 HL - 70 HL a temperaturas controladas de 25°-27° con levaduras seleccionadas. Luego de un período de maceración de 23-26 días, el vino realiza fermentación meloláctica en barricas.

WINEMAKER José Di Marco



Escanear para ver el video del vino de Mario Alberto Kempes

TEMPERATURA IDEAL

16-18

## **PLATOS ARMÓNICOS**



Carnes sazonadas - pollo al disco

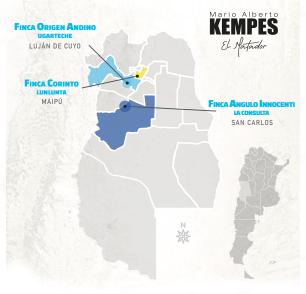


### NOTAS DE CATA

Color violáceo, una expresión fresca y pura de la variedad, este Malbec cuenta con aromas a violetas, cerezas y especias. Frutado y de acidez balanceada en paladar, con notas a frutos rojos maduros y un sutil dejo

Finca Origen Andino: Finca 2. Pequeña superficie implantada de 3 has. con riego de agua obtenida por perforación de 8 pulgadas con bomba sumergible de 30 hp. Represa, riego por surco.

Finca Corinto. Las uvas provienen de la parcela este de la finca, que se encuentra unida por un antiguo río seco que atravesaba la finca, cuyo suelo y clima ha permitido regular el vigor de estas vides antiguas, naturalmente equilibradas por su edad.



Finca Angulo Innocenti. Para este vino, contamos con pequeñas producciones de la sección oeste de la finca, enfocadas en el cuidado y la calidad. Riego por goteo.



"El vino siempre formó parte de las reuniones familiares, con amigos y en todos los momentos más importantes de mi vida. Fue y será siempre una costumbre sana y saludable".









MALBEC

MENDOZA ARGENTINA

