



MALANDRA MALBEC RESERVA

Variedad
Malbec 100%

Viñedo
Ubicación: 50% Luján de Cuyo / 50% San Carlos, Mendoza.
Suelo: Franco arenoso / calcáreo de origen aluvional.
Producción: 80 qq/ha

Elaboración
Cosecha: Manual, durante la primera quincena de abril. En bodega se utiliza cinta de selección para clasificación de los racimos previo al proceso de molienda.
Proceso: Maceración en frío por 5 días. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas durante 20 días con 3 remontajes diarios. Fermentación maloláctica controlada. Crianza en barricas de roble de segundo y tercer uso donde el 50% del vino está en contacto durante 10 a 12 meses

Estiba
Una vez embotellado se estiba durante 8 meses en cavas subterráneas.

Análisis
Alcohol: 13,5 %
Acidez Total: 5,45 g/l
Azúcar residual: 2,15 g/l

Notas de Cata
Rojo profundo con reflejos negros. Maduro en nariz con mucha presencia de frambuesa y mora, de gran personalidad en boca. Ideal para acompañar quesos condimentados y carnes sazonadas.