



# H30

malbec  
2019

**VARIETAL:** 100 % Malbec

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Valle de Uco

**CONDUCCIÓN DE VIÑEDOS:** Espaldero bajo

**RIEGO:** Por goteo

**ANTIGUEDAD DEL VIÑEDO:** 18 años

**RENDIMIENTO:** 100 qq/ha

**ALTITUD:** 900 msnm

**ELABORACIÓN:** Su elaboración es tradicional, con maceración en base de remontajes y delestages, con agregado de levaduras seleccionadas y nutrientes. Su maceración varía desde los 24° a 28°C. 12 días en contacto con los orujos, con el agregado en fermentación de roble francés para fijar taninos y materia colorante. Se coloca luego en duelas de roble francés por un periodo de 60 días. Estabilizado y fraccionado.

**NOTA DE CATA:**

**Vista:** Color rojo rubí, con tonos violetas, típicos del Malbec.

**Nariz:** De gran intensidad, con frutas rojas deshidratadas, ciruelas y nuez son su tipicidad. La vainilla y el chocolate se sienten presentes debido al paso por madera de roble francés.

**Boca:** Es un vino estructurado, con taninos maduros, con entrada dulce llena la boca, deja un ahumado típico del roble, es untuoso y se combina perfectamente con la fruta.

**MARIDAJE:** Combina bien con quesos duros, carnes rojas, salsas de tomates. Es un excelente acompañante del chocolate dulce.