



ANTUCURA Malbec

2023



NOTAS DE CATA

De un intenso color rojo rubí con reflejos violáceos, el vino muestra una gran profundidad. En nariz, predominan las notas de frutas rojas frescas, como cereza y frambuesa. Se aprecian también matices florales sutiles, como violetas y un ligero indicio de hierbas frescas. En boca, el vino presenta una estructura robusta y bien definida, con taninos firmes pero suaves que aportan una textura envolvente. La fruta viva, con notas de cereza jugosa y mora, se equilibra con una acidez fresca que realza la vivacidad del vino. El cuerpo es medio a completo, con una integración equilibrada de sabores y una estructura que promete un buen potencial de envejecimiento.



ANTUCURA Malbec

2023

UBICACIÓN DEL VIÑEDO
PLANTAS POR HECTÁREA
ALTURA DEL VIÑEDO
SUELO

CLIMA

COSECHA
ELABORACIÓN

CRIANZA

PRESENTACIÓN
ALC. VOL.

AZ
AC
PH

Valle de Uco, Mendoza.
5.500 (alta densidad)
1.050 metros sobre el nivel del mar.
Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.
Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año)
Manual, en cajas plásticas de 18 kg.
Doble selección de racimos y granos, fermentación a 24°-28°C en vasijas de 100-150hl; maceración durante 20-30 días en función de la degustación y fermentación maloláctica natural.
6 meses de reposo en botella bajo humedad y temperatura controladas.

Estándar (750 ml)
13,90 % Vol.
3,08 g/l
4,98 g/l
3,86



ANTUCURA
VINEDOS | BODEGA

