



### NOTAS DE CATA

Tonalidades violáceas de gran intensidad, en nariz presenta notas de frutos rojos maduros en equilibrio con el roble. En boca es amable, con mucho aporte de glicerol que le aporta mayor volumen y sucrosidad, taninos presentes y en equilibrio con el roble.

# COLECCIÓN Malbec 2021

# COLECCIÓN Malbec

2021

UBICACIÓN DEL VIÑEDO  
PLANTAS POR HECTÁREA  
ALTURA DEL VIÑEDO

Valle de Uco, Mendoza.  
5.500 mts. (alta densidad)  
1.050 mts. sobre el nivel del mar.

SUELO

Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.

CLIMA

Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año).

COSECHA  
ELABORACIÓN

Manual, en cajas plásticas de 18 kg. Enfriamos la uva para favorecer maceraciones pre fermentativas en frío con hielo seco durante 7 días, fermentación con levaduras seleccionadas entre 24 y 28°C, maceración post fermentativa entre 15 y 20 días. Tiempo total de maceración: 30 y 35 días.

CRIANZA

18 meses en barrica de roble francés de primer uso.

ESTIBA

12 meses de reposo en botella bajo temperatura, y humedad controladas.

ALC. VOL.

Estándar (750 ml)

AZ

14,20 % Vol.

AC

2,59 g/l

PH

5,34 g/l

3,80

ANTUCURA  
VINEDOS | BODEGA

