



# TRES

RESERVA

DEUMAYEN WINES · MENDOZA · ARGENTINA

2007 · MALBEC

Variedad: **100% Malbec**

Cosecha: **fines de marzo.**

Viñedo: **Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza**

Enólogo Consultor: **Roberto de la Mota**

Rendimiento: **7.000 kg. por Hectárea**

Fermentación: **tradicional en tanques de acero inoxidable de 100 y 200hl.**

Crianza: **entre 12 y 14 meses en barricas francesas (nuevas y de primer uso).**

Estiba: **12 meses en botella.**

Producción: **20.000 botellas.**

Alcohol: **14,10% vol.**

## TERROIR Y VINIFICACIÓN

El viñedo está ubicado en Alto Agrelo a 1100 metros sobre el nivel del mar, en un terroir privilegiado, donde reina un clima seco y fresco en el que el cultivo del Malbec llega a su punto óptimo de madurez prácticamente sin tratamientos fitosanitarios. Cosechadas a fines de marzo de 2007, las uvas fueron transportadas a la bodega en cajas de 18 kilos. Tras la selección de racimos y granos, se colocaron en tanques de acero inoxidable de 100 y 200 hectolitros y vinificados con una maceración clásica o tradicional; esto es, con remontajes y pisado manual conforme al tamaño de los tanques y con encubado de 21 días. Luego de la fermentación maloláctica los vinos son trasegados a las barricas nuevas o de un uso por un período de entre 12 y 14 meses.

## NOTA DE CATA

*Vista:* Color intenso, profundo rojo violáceo.

*Nariz:* expresiva con intensos aromas a ciruelas y moras. Aparecen notas de vainilla, tostados, toques florales que aportan frescura y un peculiar aroma a té negro propio del terroir de Agrelo.

*Boca:* vino de buen cuerpo, sabores de fruta madura y especias, de taninos redondos y largo final de boca. Capacidad de guarda de 8 años.

## PREMIOS



92 pts.



Medalla de Plata