



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, 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 terruño 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

Stephen Tanzer's
INTERNATIONAL WINE CELLAR 91 pts.

GUÍAPEÑÍN 90 pts.

Robert Parker
Wine Advocate 90 pts.

AV
ARGENTINA
WINE AWARDS
Medalla de Plata

Decanter
Vino Recomendado

www.bodegasdeumayen.com.ar

 /Bodegas Deumayen