



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: **14,7% 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



91 pts.



90 pts.



92 pts.



2015  
91 pts.



90 pts.



90 pts.

