



## AGRACIADO MALBEC

---

### *Características*

---

**Cosecha:** 2008

**Composición varietal:** 100% Malbec

**Ubicación del viñedo:** Cordón del Plata, Tupungato (Valle de Uco) - Mendoza

**Altura del viñedo:** 1000 mts snm

**Suelo:** franco arenoso de origen aluvional.

**Clima:** Continental y seco. Con escasas precipitaciones (promedio menos de 200mm por año). Gran amplitud térmica entre el día y la noche.

**Plantas por hectárea:** 6.500

**Rendimiento:** 10.000 / 12.000 kg por hectárea

**Tipo de cosecha:** Manual, en cajas plásticas de 16 kgs.

**Elaboración:** Selección de racimos en cinta con cuatro personas. Descobajado y molienda de los granos. Fermentación alcohólica con sombrero y siembra de levaduras seleccionadas durante 16 – 18 días con temperatura controlada de entre 24 y 28° C en vasijas de cemento de 40.000 lts.

Fermentación maloláctica natural.

**Alcohol:** 13,2% v/v.

**Acidez:** 5,1 g/l.

**Azúcar residual:** 5,00 g/l

**Notas de cata:** Vistoso color rojo, con reflejos bermellón. Presenta aromas a frutos maduros. Volumen de boca medio, equilibrado y fácil de beber.

**Temperatura de servicio recomendada:** 16 a 18° C

**Maridaje:** Carnes rojas, carnes blancas, caza mayor y quesos duros.

**Potencial de guarda:** Consumo dentro del año.

**Producción:** 50.000 botellas.

