



Variedad: Malbec 100%.

Añada: 2023.

Fecha de cosecha: Primera quincena de abril.

Zona de Origen: Valle de Pedernal (1.350 msnm).

Cosecha y transporte: Manual y transportada en bins de 20 kg.

Elaboración: Vendimia despalillada. Cofermentación con Viognier durante 7 días a 26°C. Luego con maceración prolongada durante 16 días. Total maceración: 23 días.

Fermentación maloláctica: Vendimia despalillada con maceración pre-fermentativa 48 hs. Fermentada a 20°C durante 20 días. 100% Natural.

Añejamiento en bodega: Crianza en barricas de roble de primer uso durante 12 meses.

Añejamiento en botella: 6 meses en cámara a temperatura controlada.

Alcohol: 13,9%

Azúcar: 2,68 gr/lit

Acidez total: 5,96 gr/lit

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Se sugiere pasar el vino por un decanter para que pueda expresarse correctamente.

Vista: *Se aprecia un color rojo rubí con intensas y vitales tonalidades negras y violáceas. Profundas lágrimas denotan el volumen del vino.*

Aroma: *Su paso por barricas de primer uso lo hacen un vino complejo en el que la madera se destaca con elegancia e intensidad, con aromas a chocolate, café, dulce de leche, vainilla y ahumado. El vino aporta todo el caudal aromático de Pedernal con notas muy frutadas de ciruela negra madura, frutos del bosque y notas de manteca.*

Boca: *Complejo, untuoso y largo. La madera se hace sentir aportando taninos intensos y redondos que, junto a los aportes untuosos de sabores a manteca, le dan una gran sensación de volumen. Se pasea en la boca con permanencia y elegancia lo que lo hace un vino de final largo y complejo.*

Maridaje: *Es ideal para acompañar carnes rojas, quesos duros, pastas con salsas.*