

OYUC M A L B E C

Composición

100% Malbec

Añada

2022

Viñedos

Maipú, Mendoza.

Cosecha

Manual, a fines de Marzo.

Elaboración

La uva se despalilla y se envía al termomacerador con enzimas para favorecer la extracción de compuestos frutados y polifenólicos de la uva. La fermentación alcohólica se produce en presencia de levaduras seleccionadas a 23-25 °C durante una semana. Luego, se almacena en vasijas de concreto conservando las características propias del vino hasta su embotellado.

Nota de cata

A la vista posee color rojo rubí con tonos oscuros, muy atractivo. En nariz, aparecen aromas de frutos rojos, mermelada y moras, muy intensos y equilibrados. En boca, se manifiesta con muy buena concentración y estructura. Con taninos suaves y sedosos propios del varietal. El final de boca es prolongado y armónico.

Datos Técnicos

Alcohol: 13,50

Acidez Total: 5,40 g/l Azúcar residual: 2,01 g/l

pH: 3,61