



## MALBEC JÓVEN

### WEINBERGE

STANDORT: Agrelo, Luján de Cuyo.  
PFLANZJAHR: 2000.  
FAHREN: Gitter.  
BODEN: Lehm mit Kieselsteinen.

HÖHE: 1.000 Meter über dem Meeresspiegel.  
ERTRAG: 8.000 kg/ha.  
ERNTE: Manuell.

### AUSARBEITUNG

ZUSAMMENSETZUNG: 100 % Malbec.  
WEINBEREITUNG: Manuelle Auswahl und Entrappung der Trauben. 20 Tage Mostentmazerung mit kaltem Trester im Stahltank rostfrei. Gärung mit einheimischen Hefen. Entdecken: Trennung von Yorujo muss. Mindestens 6 Monate Reifung im Stahltank rostfrei. Geklärt, gefiltert und fraktioniert.  
PRODUKTION: 15.000 Flaschen/Jahr.  
WINZER: Juan Ubaldini.

### CATAS ANMERKUNGEN

Tiefroter Wein von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen und Aromen Obst wie rote Früchte und frische Pflaumen. Im Mund präsentiert es sich elegant, geschmeidig und langlebig.  
BETRIEBSTEMPERATUR: Zwischen 15 °C und 16 °C.