



MALBEC-RESERVAT

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.

ERNT: 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 aus Most und

Trester. Der Wein wird zu 100 % in französischen Eichenfässern gelagert für 12 Monate (während der Reifung werden periodische Batonagen durchgeführt). Geklärt, gefiltert und fraktioniert.

PRODUKTION: 12.000 Flaschen/Jahr.

WINZER: Juan Ubaldini.

CATAS ANMERKUNGEN

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen und fruchtigen Aromen wie z. B. Blaubeere und Pflaume. Im Mund ist es rund, mit breitem Eingang und salbungsvoll. Es wirkt frisch und opulent zugleich, süße Tannine und gute Säure.

BETRIEBSTEMPERATUR: Zwischen 15 °C und 16 °C.