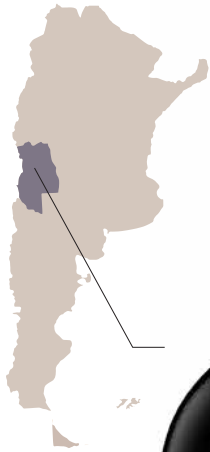




SIETE FINCAS
WINES & VINEYARDS

SIETE FINCAS MALBEC 2018



VARIEDAD 100% Malbec 🍇 COSECHA 2018

VIÑEDOS Valle de Uco, Tupungato, Mendoza, Argentina.

ALTURA DEL VIÑEDO 1100 msnm

CLIMA Se caracteriza por ser templado y seco, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. La temperatura media anual es de 14° C con gran cantidad de días soleados. La amplitud térmica promedio es de 15° C, notable condición que aporta color y tanino en las uvas.

REPORTE DE COSECHA Se realizó bajo condiciones climáticas óptimas. Fue un verano seco y de elevada amplitud térmica. Este fenómeno respondió a escasísimas lluvias y baja humedad relativa. Obteniendo como resultado uvas sanas de excelente calidad y rendimiento.

FECHA DE COSECHA 10/03/2018 – 17/03/2018

EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS 20 años

SISTEMA DE CONDUCCIÓN Espaldero bajo

SUELO De origen aluvial. Arenoso y pedregoso, de excelente permeabilidad y drenaje.

RENDIMIENTO HECTÁREA 80-100 qq/ha

RECOLECCIÓN Cosecha manual en bins de 400 kg

VINIFICACIÓN Clásica en tanques de acero inoxidable

FERMENTACIÓN 3 días de maceración en frío y 21 días a 24°-26° C

CRIANZA 50% del vino pasa 6 meses en bodega de roble francés

ESTIBA EN BOTELLA 6 meses

🍇 **ENÓLOGO** Sergio Montiel

ALCOHOL 14,7% v/v

CORCHO Compuesto DIAM

AZÚCAR RESIDUAL 2,01 grs/l

GUARDA 3 años

PH 3,8

PRESENTACIÓN Caja 6 y/o 12 x 750 ml

ACIDEZ TOTAL 5,03 grs/l

PRODUCCIÓN 40.000 botellas



NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo Profundo.*

NARIZ *Gran intensidad aromática. Notas de frutas rojas y flores. Podemos encontrar notas de ciruelas, violetas, rosas y una sutil presencia a madera.*

BOCA *Taninos dulces de agradable recuerdo. Posee una buena estructura y presencia en boca.*



MARIDAJE

Carnes rojas, jamón crudo y quesos medios, carnes asadas a la parrilla, cerdo y pollo grillé. Pan de membrillo (*postre típico de Argentina*).

Se aconseja servir a 18° C

