

GRAN SECRETO

MALBEC 2019



VARIEDAD 100% Malbec 🍷 COSECHA 2019

VIÑEDOS Valle de Uco, Tupungato, Mendoza, Argentina.

ALTURA 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 En general, las condiciones climáticas de esta cosecha fueron óptimas. La escasez de lluvias y la ausencia de tormentas de granizo nos dieron días frescos y secos. Obteniendo fruta de excelente calidad y rendimientos equilibrados con buena concentración.

FECHA DE COSECHA 25/03/2019

EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS 30 años

SISTEMA DE CONDUCCIÓN Espaldero bajo

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

RENDIMIENTO HECTÁREA 80 qq/ha

RECOLECCIÓN Cosecha manual en bins de 400 kg

VINIFICACIÓN Clásica en tanques de acero inoxidable

FERMENTACIÓN 14 días a temperatura controlada

CRIANZA 14 meses en bodega de roble francés primer uso.

🍷 **ENÓLOGO** Sergio Montiel

ALCOHOL 14,5% v/v

AZÚCAR RESIDUAL 2,5 grs/l

PH 3,5

ACIDEZ TOTAL 5,65 grs/l

CORCHO Compuesto DIAM 5

GUARDA 8 - 10 años

PRESENTACIÓN Caja 6 x 750 ml

PRODUCCIÓN 4000 botellas



NOTAS DE CATA

VISTA Rojo con tonos violáceos.

NARIZ Frutas rojas, ciruela, café tostado con matices florales.

BOCA Redondo, plena textura que conduce a un final profundo y concentrado.



MARIDAJE

Carne a la masa, Pastas a la bolognesa y quesos especiados.
Se aconseja servir a 18° C.

