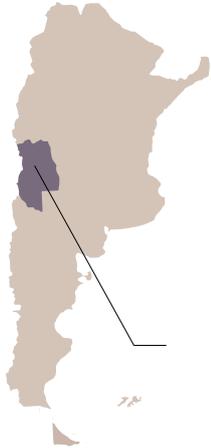


SIETE FINCAS

MALBEC 2023



VARIEDAD 100% Malbec 🍇 COSECHA 2023

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 Fue una cosecha temprana, desafiante y de alta calidad. Caracterizada por un clima templado y seco, dio como resultado uvas de excelente sanidad y calidad, a pesar de los bajos rendimientos debido a una helada previa. La cosecha se programó cuidadosamente para preservar la frescura y la expresión del terroir. Los vinos destacan por su pureza, vibrante acidez y complejidad aromática.

FECHA DE COSECHA 13/03/2023

EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS 25 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 6 meses en barrica de roble francés

🍷 **ENÓLOGO** Sergio Montiel

ALCOHOL 14 % v/v

AZÚCAR RESIDUAL 1,9 grs/l

PH 3,5

ACIDEZ TOTAL 5,6 grs/l

CORCHO Compuesto DIAM

GUARDA 3 años

PRESENTACIÓN Caja 6 y/o 12 x 750 ml

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.