

# EL VITICULTOR

## MALBEC 2021



---

*Viñatero pastor de vides con anhelo de buenos vinos,  
que moldea una unión simbiótica entre las cepas con su entorno,  
y deja a la alquimia fermentativa, volver su trabajo un arte.  
Pasión y paisaje Calchaquí en una botella.*

---

Variedades	95% Malbec - 5% Cabernet Sauvignon
Cosecha	2021
Procedencia	Valle Calchaquí - Salta, Argentina
Viñedos	Malbec de espalderos de suelos graníticos del valle de Pucará, y suelos arenosos profundos del valle de Cafayate. Cabernet Sauvignon de espalderos en suelos rocosos de Cafayate.
Altitud	Desde 1850 a 2420 m.s.n.m.

---

### Fermentación

Fermentó en tanques de acero inoxidable durante 7 días a 27°C con levaduras seleccionadas que no modifican el aroma natural de las uvas, para preservar las notas de Malbec de altura.  
2 remontajes por día durante los primeros 5 días, luego se reduce a 1 por día.

---

### Crianza

Fermentación malo-láctica en barricas de roble frances, usando un 20% nuevas y el resto entre segundo y quinto uso.  
Reposa en barricas con borras finas por 12 meses.

---

### Notas de cata

Color rojo brillante con bordes violetas.  
Nariz compleja de frutas rojas como cerezas y mermelada de arándanos, con notas de especias como pimienta de jamaica.  
Boca elegante y armoniosa, con taninos frescos y suaves. Final largo y untuoso con aromas de retrogusto que recuerdan tabaco y madera.

---

Producción	9600 botellas de 750 cc.
Alcohol	14,5%
Azúcar	menos de 2 gramos por litro