

EL VITICULTOR

— DE ACERO —

MALBEC 2022



*Vino Malbec sin roble, manifesto salvaje.
Leal representación de su paisaje,
y su viñedo único en el alto Valle de Pucará.*

Variedad	100% Malbec
Cosecha	2022
Procedencia	Valle Calchaquí - Salta, Argentina
Viñedos	Espaldero alto plantado sobre suelos graníticos en el Valle de Pucará.
	Viñedo con manejo sustentable.
Altitud	2420 m.s.n.m.

Fermentación

Fermentó en tanque de acero inoxidable durante 8 días a 17°C con levaduras nativas del viñedo.

2 Remontajes diarios los primeros 5 días, y luego se reduce a 1 por día para evitar sobre extracción.

Maceración pos fermentativa de un día moviendo borras, para ganar cuerpo y redondez.

Crianza

Fermentación malo-láctica en tanque. Luego trasvase y desborre grueso. Conserva sus lías finas durante 10 meses.

Notas de cata

Color rojo brillante con bordes violetas.

Nariz intensa y vibrante con aromas de ciruelas maduras y especias como pimienta rosa y tomillo.

En boca es fresco y de buen cuerpo. Taninos presentes con final largo y persistente.

Producción	1200 botellas de 750 cc.
Alcohol	14,6%
Azúcar	Menos de 2 gramos por litro
