



CASA DE  
HERRERO  
MALBEC

## MALBEC

2022

### *Blend*

100% Malbec

### *Región*

Vistaflores, Valle de Uco - 1054 m de altitud.

Suelo limoso arcilloso calcáreo. Conducción en VSP. Cultivo tradicional.

### *Edad de Viñedo*

Viñas de 11 años en promedio.

### *Densidad*

5500 plantas por hectárea.

Cosecha manual en la segunda mitad de marzo. Uso del 10% de racimos enteros. Fermentación a temperatura media, en pequeños tanques de acero inoxidable y hormigón, con un tiempo total de maceración de 20 días. El 50% se llevó a barricas de roble francés y el resto se almacenó en pequeños tanques de acero inoxidable. Envejecimiento en barricas de roble francés de 225-300-500L de primer a tercer uso, durante 9-12 meses.

### NOTAS DE CATA

Malbec fresco y afrutado, de color rojo violáceo con reflejos violetas. Aroma a frutas rojas como la frambuesa, especiado con notas de vainilla y caramelo proporcionadas por la barrica. En boca, taninos sedosos y cuerpo medio, con acidez marcada, redondo. Ideal para acompañar carnes rojas, pasta y tabla de quesos.

### *Alcohol*

13,40%.