



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%.