



**CUCHILLO DE PALO**  
MALBEC

**MALBEC**

**2022**

*Blend*

95% Malbec, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot.

*Región*

Vistaflores, Valle de Uco - 1054 m de altitud.  
Suelo limoso arcilloso calcáreo. Conducción en VSP. Cultivo tradicional.

*Edad del Viñedo*

Viñas de 11 años en promedio.

*Densidad*

5500 plantas por hectárea.

Cosecha manual en la segunda mitad de marzo. Uso del 30% de racimos enteros. Elaborado mediante maceración a bajas temperaturas y fermentado a altas temperaturas en pequeños tanques de hormigón y acero inoxidable. Envejecimiento en barricas de roble francés de 225-300-500L de segundo a cuarto uso, durante 12-14 meses.

**NOTAS DE CATA**

A la vista, color rojo intenso con reflejos púrpuras, cuerpo medio-alto. En nariz, frutal, con notas de frutas rojas y negras que denotan frambuesas y arándanos. Especiado, con notas tostadas y ahumadas proporcionadas por el sutil roble francés de su crianza.

*Alcohol*

13,40%.