



OJO DE BUEN CUBERO
MALBEC

MALBEC

2022

Blend

90% Malbec, 6% Cabernet Franc, 4% 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. Fermentación a temperatura media, en pequeños tanques de acero inoxidable y hormigón, con un tiempo total de maceración de 2 semanas. El 40% 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 7-9 meses.

NOTAS DE CATA

Vino fresco, frutado y joven. De color rojo con reflejos púrpuras, típicos del Malbec del Valle de Uco. En nariz, se percibe frutal, con notas de fruta roja fresca en mermelada y aromas florales. En boca es honesto, repite la fruta roja, cuerpo medio con taninos sedosos y acidez fresca. Ideal para acompañar pastas con salsas rojas y especias. Franco, ligero y versátil.

Alcohol

13,40%.

