



RENACER *MALBEC* 2020

Viñedos

Microrregiones en el Valle de Uco; Paraje Altamira a 1100 m.s.n.m y suelos calcáreos, Gualtallary a 1000 m.s.n.m, con suelos aluviales y calcáreos y El Cepillo a 1220 m.s.n.m de suelo pedregoso. También de la finca de Renacer en Perdriel a 900 m.s.n.m de suelos franco limosos. Todos con rendimientos inferiores a las 7 tn. por ha.

Cosecha

Manual en cajas plásticas de 17 kg.

Selección

Doble selección manual de racimos y granos.

Fermentación Alcohólica

Cada Malbec, proveniente de diferente zona geográfica es fermentado por separado. Realizada con levaduras indígenas durante 15 días en tanques de acero inoxidable.

Crianza

24 meses en barricas de roble francés, luego el corte final se estabiliza 6 meses en tanques de acero inoxidable

Estiba

6 meses en botella.

Cantidad de botellas

12.000

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14,5%

PH: 3.7

Acidez Total: 5.80 g/l.

NOTAS DE CATA:

De color púrpura profundo con tonos violáceos y negros. En nariz percibimos notas frescas florales y mentoladas características de Paraje Altamira que aportan frescura. Con el abrir del vino se sienten frutos rojos maduros. En boca es jugoso, destaca la cereza y arándanos que combinan con las notas a café aportadas por el roble. Es un vino estructurado, redondo, con taninos bien presentes y final dulce.



RENACER
***MALBEC* 2020**