

## CALAMACO RESERVA MALBEC



*Composición Varietal:* 100% malbec.

*Terroir de origen:* Antiguos viñedos ubicados en Agrelo (980 m.s.n.m.) y La Consulta (1.150 m.s.n.m).

*Cosecha:* Manual en cajas de 18 kg. sobre primer quincena de abril.

*Elaboración:* Las uvas son molidas a baja temperatura y depositadas en tanques de acero inoxidable. La maceración/fermentación dura un periodo total de 20 días con el objetivo principal de mantener la fruta característica del malbec. Posteriormente el vino es criado en roble francés por un periodo de 8 meses hasta su fraccionamiento.

### **Notas de Cata:**

*Vista:* Rojo intenso, brillante y vivaz.

*Nariz:* La frambuesas y las ciruelas frescas armonizan con el café y especias de la madera.

*Boca:* Taninos jugosos y frescos se conjugan con su complejidad. Amable y persistente final.

### **Datos Analíticos:**

*Alcohol:* 14,5 % v/v

*Acidez:* 5,35

*PH:* 3,60

*Azúcar reductor:* 2,54 g/l