CALIBRE
Argentina

CALIBRE MALBEC RESERVA 2021

Composición varietal: Malbec.

Uvas: Provenientes de Altamira (1.100 mts s.n.m. - suelos calcáreos) Vistaflores (1.200 mts. s.n.m. - suelos calcáreos) y Valle de Uco (1.1000 mts s.n.m).
Viñedos: De más de 50 años, con rendimiento menor a las 8 tn por Ha.
Cosecha: Manual en cajas de plástico de 17 kg.
Selección: Doble selección de racimos y bayas.
Maceración: 10 días a 8º C.
Fermentación alcohólica: Con levaduras nativas durante 15 días en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 27 y 29º C.
Fermentación maloláctica: En barricas de Roble Francés.
Crianza: En barricas de Roble Francés durante 10 meses.
Elaborado y fraccionado en orígen.

DATOS ANALÍTICOS:
Alcohol: 14%
PH: 3.8
Acidez total: 5.5 g/l

NOTAS DE CATA:
Calibre Malbec Reserva, presenta color violeta oscuro, con reflejos negros. En nariz, ofrece una elegante combinación de ciruelas maduras, moras y violetas con toques de pimienta negra que se entremezclan con aromas a chocolate, vainilla y moca. En boca es concentrado y rico, con aromas de frutos rojos y negros, vainilla y tabaco, una fresca acidez y excelente estructura y longitud.