



# CALIBRE

Argentina

## CALIBRE MALBEC 2022



**Composición Varietal:** Malbec.

**Uvas:** Provenientes del Valle de Uco (1.100 mts. s.n.m. - suelos calcáreos).

**Viñedos:** De más de 20 años, con un rendimiento menor a las 10 Tn por Ha.

**Cosecha:** Realizada a mano en bines de plástico.

**Selección:** Manual de racimos.

**Maceración:** Pelicular en frío, 3 días a 8°C, previa a la fermentación alcohólica.

**Fermentación Alcohólica:** Realizada con levaduras seleccionadas durante 15 días en tanques de acero inoxidable y a temperaturas controladas entre los 24 y 26°C.

**Fermentación Maloláctica:** Realizada en tanques de acero inoxidable luego de la maceración.

**Crianza:** Perfil joven sin contacto con roble.

### DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13.5%

PH: 3.8

Acidez Total: 5.5 g/l.

### NOTAS DE CATA:

Color rojo vivaz. Aroma fresco que recuerda a frutas ácidas. En boca es suave y jugoso y se repiten aromas percibidos en nariz dejando la fruta roja persistente. Es suave y fresco con muy buen balance.