



GRAN RESERVA

MALBEC

“Es un vino intenso y elegante. Presenta un color rojo rubí con tonos violáceos. Encontramos fruta roja, cassis, ciruela, especias, tabaco rubio, coco, pimienta blanca, chocolate y notas sutiles a cardamomo. La riqueza en nariz se repite en boca de una manera exquisita. Es largo y dulce, con taninos suaves. Un vino carnosos y complejo, con un prolongado final en boca”.

COMPOSICIÓN: Malbec 85 %, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 5%

VIÑEDOS: Malbec, Barrancas - Maipú, 780 msnm.

Cabernet Sauvignon, Villa Seca - Maipú, 777 msnm.

Merlot, Villa Seca - Maipú, 777 msnm.

AÑEJAMIENTO: 18 meses en barricas nuevas de roble Francés y Americano.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano, en una primera selección de cepas antiguas (+ 50 años) durante las horas frescas de la mañana y transportadas en pequeñas cajas de 15 kilos a la bodega. Allí fueron inspeccionadas sobre una doble mesa de selección para asegurar que solo las uvas de la mejor calidad se incorporaran a la mezcla final.

La fermentación se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable de pequeños volúmenes a fin de permitir un mayor contacto entre las pieles y el jugo. De acuerdo a los niveles de extracción deseados, se realizaron hasta seis remontajes diarios. Dependiendo del desarrollo individual de cada lote, completaron un tiempo total de maceración de 8 a 30 días. Todos los lotes tuvieron una guarda de 18 meses en barricas nuevas de roble francés y americano, donde la fermentación maloláctica y la estabilización ocurrieron de manera natural. Como una forma de expresar mejor el terruño de Villa Seca y para aumentar la complejidad del vino, se añadió un porcentaje de Cabernet Sauvignon y Merlot a la mezcla final.

