

## GRAND MALBEC 2020

### VIÑEDOS

<b>Varietal</b>	100% Malbec.
<b>Altitud</b>	1,200 metros sobre el nivel del mar.
<b>Terroir</b>	Los Chacayes, Valle de Uco.
<b>Sistema Conducci3n</b>	Espaldero alto, sistema vertical.
<b>Edad Viñedo</b>	7 ańos.
<b>Densidad</b>	6.250 plantas / ha.
<b>Rendimiento</b>	80 qq / ha.
<b>Riego</b>	Por goteo.
<b>Suelo</b>	Aluvial, franco arenoso - pedregoso.
<b>Estudio de Suelo</b>	Pedro Parra.
<b>Sistema de Poda</b>	"Doble Guyot"
<b>Manejo Viñedo</b>	Desbrote de primavera, raleo post envero, deshoje.
<b>Cosecha</b>	100% manual, usando pequeńas cajas (15Kg), durante finales de Abril.
<b>En3logo / Agr3nomo</b>	Ezequiel Manoni

### ENOLOGÍA

<b>Recepci3n</b>	Directamente sobre la mesada de selecci3n, utilizando sistema de flujo por gravedad, sin bombas.
<b>Fermentaci3n</b>	Bayas enteras en pequeńas piletas de cemento.
<b>Levaduras</b>	Indígenas.
<b>Ferm. Alc3hlica</b>	14 días a 26°C (78,8°F).
<b>Maceraci3n</b>	3 remontajes por día y 5 délestages totales. Maceraci3n post fermentativa 15 días.
<b>Fer. Maloláctica</b>	100% natural a fines de Mayo.
<b>Crianza</b>	100 % en barricas nuevas de roble Franc3s por un tiempo de 12 meses.
<b>Maduraci3n</b>	No filtrado - Estabilizaci3n natural en frío.
<b>Producci3n</b>	47.800 botellas.
<b>Potencial de Guarda</b>	10 ańos.
<b>En3logo Residente</b>	Ezequiel Manoni
<b>En3logo Asesor</b>	Karim Mussi Saffie

### INFORMACI3N ANALÍTICA

<b>Alc3hol</b>	15% Vol.
<b>Acid3z Total</b>	6 g/l ácido tartárico.
<b>pH</b>	3,68.
<b>Azúcar Residual</b>	2,25 g/l.

