



EL SALVAJE ORGÁNICO - MALBEC 2021

Malbec Salvaje, en su forma más natural. Buscamos la mayor expresividad frutal de la variedad, acompañado de una buena densidad en boca. La certificación orgánica nace por convicción, para demostrar que la expresión natural del viñedo, puede mantenerse y trasladarse desde la uva a la copa.

VARIEDAD: 100% Malbec.

AÑO: 2021.

REGIÓN: IG Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ALTITUD: 1.280 m.s.n.m.

SUELO: Franco arcilloso sin piedras en superficie y profundidad.

RENDIMIENTO: 10.000 kgs/ha.

COSECHA: Mediados de Marzo - Manual, en cajas de 18kg.

ELABORACIÓN: En tanque de acero inoxidable.

CRIANZA: 100% en tanque de acero inoxidable.

FRACCIONAMIENTO: Octubre 2021.

PRODUCCIÓN: 5.700 botellas.

CERTIFICADO POR Organización Internacional Agropecuaria.

ENÓLOGO: Sebastian Bisole

CONSULTOR ENOLÓGICO: Alberto Antonini (Toscana, Italia)

ALCOHOL: 14 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/l.

PH: 3,7.

AZÚCAR RESIDUAL: 2,4 g/l.

NOTA DE CATAS:

Vino tinto de color rojo con reflejos granates, de intensidad alta. En nariz presenta aromas a fruta roja fresca, como la ciruela; también podemos encontrar aromas especiados y herbáceos. En boca su entrada es mineral y refrescante. Las notas frutales vuelven a notarse en boca, tiene un retrogusto es amable, fresco y frutal. Invita a seguir tomando.

