



EL SALVAJE ORGÁNICO - MALBEC 2022

Uva obtenida de nuestro viñedo de Los Chacayes, de suelo franco arenoso con presencia de rocas calcáreas en profundidad, sistema de riego por goteo, conducido en espaldero con poda en Guyot y trabajado de forma orgánica certificada.

VARIEDAD: 100% Malbec.

AÑO: 2022.

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.

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

ELABORACIÓN: Uva que se somete a selección de racimos y granos. Se trabaja solo con los granos y en su cuba de fermentación se mantuvo en maceración fría por un período de 10 días en tanque de acero inoxidable y piletas de hormigón. Luego se hace el encubado con levaduras indígenas seleccionadas de nuestro propio viñedo orgánico, se controla que la temperatura este entre los 28 y 26°C y las labores de fermentación están entre remontajes y hundimiento de sombrero determinados por la degustación diaria de los mostos. Terminada la fermentación alcohólica se hace maceración a temperatura controlada y una vez descubado se prensa en nuestra prensa hidráulica.

CRIANZA: 100% en tanque de acero inoxidable y piletas de hormigón

FRACCIONAMIENTO: Octubre 2022.

CERTIFICADO POR Organización Internacional Agropecuaria.

ENÓLOGO: Gustavo Bauzá

CONSULTOR ENOLÓGICO: Alberto Antonini (Toscana, Italia)

|| ALCOHOL: 14 % vol.

|| ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/l.

|| PH: 3,7.

|| AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 g/l.

|| NOTAS DE CATA:

Vista, de color rojo violáceo, brillante e intenso.

Nariz, con notas claramente frutales consecuencia de su elaboración, donde prevalecen los recuerdos de ciruelas y frutas rojas frescas.

Boca, de entrada fresca y limpia, jugoso y redondo por sus taninos dulces. Final de boca largo.

