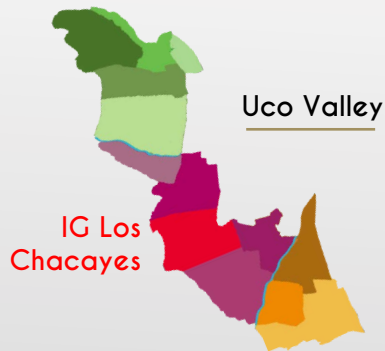


MALBEC RESERVE

2019

Clima seco (precipitación del 20 al 60% por debajo de lo normal), bayas y rendimientos ligeramente más bajos; temperaturas más frías en general. La cosecha de 2019 tuvo lugar entre 1 y 3 semanas antes de lo habitual, y las uvas estaban en perfectas condiciones, sin una gota de botritis o moho. Como resultado, aunque los rendimientos se vieron afectados por la falta de agua, las condiciones fueron excelentes para producir uvas muy saludables. Una gran diferencia entre el día y la noche permitió a las uvas desarrollar una notable concentración aromática.



ORIGEN
IG Los Chacayes

CEPAS
100% Malbec

ELABORACIÓN
Se fermenta tradicionalmente entre 25° y 30° C con remontados diarios. Después de la fermentación se maceran durante mucho tiempo para conseguir un alto grado de concentración y una estructura con cuerpo.

CRianza
Los vinos se conservan durante un periodo de 8 a 10 meses en barricas de segundo uso de roble francés de 225 litros.



PAGO
Cantos rodados y morrenas volcánicas

DENSIDAD
4 200 pies/ha

EDAD DE LAS VIDES
20 años.

RENDIMIENTO
50 hl/ha.

PRIMERA COSECHA
2001

CATA
Color rojo rubí con reflejos cereza. Nariz compleja con una mezcla de bayas rojas y aromas especiados de escarpia y pimienta negra. Delicadas notas de chocolate y café procedentes del roble. Un vino estructurado y complejo con taninos agradables que aportan dulzura y un final largo.

SUGERENCIAS
Ribeye con tomillo, Pizza de Mariscos, Pasta fresca con salsa Carbonara.

AWARDS

Vintage 2019
94 pts
JAMES SUCKLING.COM

90 pts
TimAtkin

Vintage 2018
93 pts
JAMES SUCKLING.COM
90 pts
Robert Parker Wine Advocate

Vintage 2017
92 pts
JAMES SUCKLING.COM
90 pts
TimAtkin

Vintage 2016
90 pts
DescorChadOS

Vintage 2015
93 pts
JAMES SUCKLING.COM
90 pts
DescorChadOS

94 pts
Decanter
90 pts
Robert Parker Wine Advocate

