

# 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

