



MAGNA MONTIS

Vino de Montaña



MALBEC PARAJE ALTAMIRA 2021

MALBEC CO CREADO CON SANTIAGO GARRIGA, PRODUCTOR Y VIGNERON, LOS VIÑEDOS SE UBICAN EN LA CONSULTA, EN UNOS DE LOS TERREOIRS MÁS VALORADOS DE PARAJE ALTAMIRA, UN LUGAR CON MUCHO CARÁCTER PROPIO QUE ENTREGA VINOS UNICOS.

COMPOSICION	100% Malbec
APPELLATION	Paraje Altamira, La Consulta, Valle de Uco, Mendoza.
COSECHA	17 de Marzo
ALTURA	1050 m.s.n.m
CONDUCCION	Espaldero
RIEGO	Por manto

SUELOS: La finca se encuentra sobre la margen sur del río Tunuyán, en la porción media del abanico aluvial de este río, en el Valle de Uco. Suelos de cortos de 40 a 70 cm de profundidad donde sobreyacen conglomerados con matriz fina, con alto contenido de carbonato rosado.

VINIFICACIÓN: Cosecha manual en canastos de 20kg. Maceración Pre-fermentativa a 8° C. Fermentación espontánea con levaduras nativas a un máximo de 26° C con 20% de racimo entero. Pissage muy suaves y maceración post-fermentativa durante 25 días.

GUARDA: Barricas de roble frances usadas por 9 meses.

INFORMACIÓN TECNICA

Alcohol: 13.8%
Acidez: 4.89
PH: 3.8
Azúcar residual: 2,07

NOTAS DE CATA: Fruta roja como cerezas y algo de notas a Violetas típicas de las regiones más frescas de Valle de Uco, toques minerales que comunmente describimos como "como lamer una roca".

En boca es un Malbec muy jugoso, con un ataque suave, agarre y tensión en medio de boca como resultado del perfil de suelos de donde proviene, invita a beber mucho, con un final largo y un retrogusto muy fragante y expresivo.

