



# MAGNA MONTIS

*Vino de Montaña*



## MALBEC TUPUNGATO 2021

MALBEC MUY JUGOSO A PARTIR DE SELECCIÓN DE PARCELAS CON DIFERENTES PERFILES DE SUELO, EXTRACCION MODERADA PARA ALCANZAR VOLUMEN Y ESTRUCTURA PRESERVANDO LA ELEGANCIA.

COMPOSICION	100% Malbec
APPELLATION	Agua Amarga, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
COSECHA	Fines de Marzo
ALTURA	1170 m.a.s.l
CONDUCCION	Espaldero
RIEGO	Por goteo

**SUELOS:** La propiedad está ubicada en la intersección del Rio Las Tunas con un suelo aluvial. Suelos sueltos con piedra y arena, con algo de grava suelta. El tipo de suelos contiene rocas de basalto de diferentes tamaños, con silicato de hierro y Magnesio lo que le confiere notas y texturas muy particulares.

**VINIFICACIÓN:** Cosecha manual en canastos de 20kg. Maceracion Pre-fermentativa a 8°C. Fermentación espontánea con levaduras nativas a un maximo de 26°C con 20% de racimo entero. Pissage y maceración post- fermentativa durante 23 días.

**GUARDA:** 100% en piletas de hormigon. Sin paso por madera.

### INFORMACIÓN TECNICA

Alcohol: 14.2%  
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".

Malbec muy jugoso y masticable, elegante, con buen 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.

