



VIÑAS EXTREMAS | SAN PABLO MALBEC 2022

Este vino expresa la personalidad de la finca de donde proviene. Condiciones únicas de suelo y clima hacen que este Malbec muestre el gran potencial que tiene la IG San Pablo.

VIÑEDOS Y SUELOS

Viñedo ubicado en la extrema zona de San Pablo, Valle de Uco a 1.500 msnm, sobre suelo franco-arenoso y grava calcárea.

En nuestros viñedos no usamos herbicidas ni productos sistémicos llevando un manejo agroecológico de los mismos.

VARIETAL

Malbec 100%

MOMENTO DE COSECHA

Tercera semana de marzo

RENDIMIENTO PROMEDIO 5.000 kg/ha

ALCOHOL 14,0% v/v

PH/ACIDEZ 3,4/7,0

AZÚCAR RESIDUAL 2,0

COSECHA

Se realiza manualmente en pequeñas cajas de 20kg a fin de mantener la integridad de cada racimo.

SELECCIÓN

Se realiza una meticulosa selección a mano previa a la vinificación

ELABORACIÓN

Vinificamos con 30% de racimo entero y el resto es despalillado. La uva llega de forma natural por gravedad a pequeñas vasijas de concreto, donde la fermentación se realiza con levaduras indígenas a temperaturas entre 26° y 28°C. Luego realizamos un trabajo muy suave para hundir el sombrero y lograr una extracción lenta.

CRIANZA

La crianza se realiza en foudres de roble francés de durante 16 meses.

GUARDA 30 años