



# JUNIOR

MALBEC



## Variedad

100% Malbec

## Regiones

Agrelo / Valle de Uco

## Viñedos

Viñedo de 15 años de antigüedad, espaldero bajo con riego por goteo

## Rendimiento

10 ton / hectárea

## Elaboración

Cosecha manual en cajas de 12 kg. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable, 4 días de maceración en frío prefermentativa a 8°C. Total maceración 16-18 días. Prensado muy suave en prensa hidráulica canasto/jaula

## Notas de cata

Rojo rubí intenso, tintes violáceos, muy brillante. En nariz complejo, de aromas frescos que recuerdan, cereza y fresas. Con notas florales que dan elegancia. Su concentración y untuosidad se conjugan con la acidez para lograr un vino elegante y muy persistente.

## Temperatura de servicio

16° - 18° C