

## REPARO RESERVA MALBEC



**Variedad:** Malbec 100%

**Cosecha:** manual.

**Rendimiento:** 12.000 kg/ha.

**Tiempo en barricas:** Durante 7 meses en barricas de roble Americano (50%) y Francés (50%).

**Alcohol:** 13.50 %V/V.

### VIÑEDOS

**Viñedos de alta densidad de plantas y alta calidad.**

**Suelo:** arenoso, buen drenaje, profundo.

**Altura:** 1200 mts sobre el nivel del mar.

**Clima:** Desértico con precipitaciones menores a 200 mm. Clima caluroso, con gran amplitud térmica entre el día y la noche.

### ELABORACION

**Molienda:** sin escobajos.

**Fermentación:** levaduras seleccionadas.

**Maceración pelicular:** 28 días.

### Notas de cata

A la vista presenta un color profundo.

Con notas de ciruelas, chocolate y pimienta negra a la nariz.

En la boca es lleno, corpulento, con taninos firmes y muy bien integrados con el roble.