



## LATENTE RESERVA MALBEC

**Variedad:** Malbec 100%

**Cosecha:** manual.

**Rendimiento:** 12.000 kg/ha.

**Tiempo en barricas:** 100% del corte durante 8 meses en Barricas de Roble Francés y Americano de 3er y 4to uso.

**Alcohol:** 13.50 - 14.00 %V/V.

### VIÑEDOS

**Sistema de conducción:** por espalderos.

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

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

**Clima:** desértico con precipitaciones menores a 200mm.

### ELABORACION

**Molienda:** sin escobajos.

**Fermentación:** levaduras seleccionadas.

**Maceración pelicular:** 28 días.

### Notas de cata

A la vista presenta un color rojo con notas violáceas.

En nariz se aprecian aromas a frutos rojos y finas notas de menta, tabaco y chocolate negro.

En boca se presenta concentrado, robusto y de excelente longitud.