



# LATENTE RESERVA MALBEC

**Variedad:** Malbec 100%

**Vendimia:** 2022

**Cosecha:** manual.

**Rendimiento:** 5.000 kg/ha.

**Tiempo en barricas:** 100% del corte durante 6 meses en Barricas de Roble Francés de 3er y 4to uso.

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

## VIÑEDOS

Con viñedos ubicados en Gualtallary, Tupungato, en la zona Valle de Uco, por sobre los 1.400 m sobre el nivel del mar, donde el clima y el suelo complejo por su combinación entre caliche, arena y calcáreo nos dan condiciones óptimas para el cultivo de este varietal. Conducidas por sistema de espalderos, están expuestas al sol pleno y aire límpido nos dan frutas únicas y de gran sanidad.

## NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo intenso, con matices vivaces y brillantes. En nariz es potente, de buena estructura, con destacadas notas de frutos rojos como ciruelas, frambuesas y moras, que se ensamblan con los delicados aromas de vainilla y chocolate, debido a su crianza en barricas. En boca es seductor, con taninos dulces y suaves, dando una textura aterciopelada y un refinado



**CUARTO SURCO**  
VALLE DE UCO - MENDOZA

## ELABORACIÓN

Fermentación en frío durante 24 hs.

Luego sembrado de levaduras.

Fermentación durante 7 días a baja temperatura.

Maceración pelicular post fermentativa durante 7 días.

Estiba en botellas por un mínimo de 3 meses antes de su lanzamiento