



LATENTE SELECTED MALBEC

Variedad: Malbec 100%

Vendimia: 2023

Cosecha: mecánica

Rendimiento: 12.000 kg/ha

Alcohol: 13.50 - 14.00 % V/V

VIÑEDOS

Con viñedos ubicados en Tupungato, en la zona Valle de Uco, por sobre los 1.000 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 con profundos ribetes rubíes. En nariz se destaca por sus pronunciadas notas florales como las violetas, en armonía con aromas frutados (ciruela, cereza, arándanos, moras negras). Su leve paso por barricas de roble aportan toques delicados a vainilla, coco, canela y cuero. En boca es seductor, redondo, con taninos amables y persistentes aromas frutales y florales.

Bodega Cuarto Surco - info@cuartosurco.com



ELABORACIÓN

Las uvas son cosechadas manualmente. Utilizamos duelas durante la fermentación para dar redondez a los taninos, preservando al tiempo las características de fruta de la misma.