

LABORUM DE PARCELA

FINCA ALTO RIO SECO

BLOCK 4 | MALBEC | 2020



PRODUCCIÓN
6.900
BOTELLAS

Tinto color púrpura con reflejos violáceos. Aromas elegantes y complejos de carácter frutal fresco y definido que recuerda a ciruelas y moras negras, con dejos florales de rosas. Su entrada en boca es compacta, con taninos firmes, cuerpo de agradable fluidez y acidez vibrante. El paladar muestra gran textura en un marco de fruta fresca crujiente y tonos algo herbales. De final fluido, con aromas de fresno y tomillo.

VIÑEDOS: La Finca Alto Río Seco se encuentra al pie de las Sierras de Quilmes, y tiene un suelo con gran cantidad de rocas con aristas y un alto contenido calcáreo. La orientación de las hileras es de 30° hacia el noroeste, lo que evita que reciban todo el sol de la tarde para conservar las notas frescas en los vinos. La pendiente del terreno y la gran cantidad de accidentes topográficos favorece la formación de micro-terroirs dentro de la finca.

UBICACIÓN: Cafayate, Salta, a 1750 metros sobre nivel del mar.

INGENIERO AGRÓNOMO: Daniel Guillén.

VARIEDAD: Malbec 100%

DATOS DE ELABORACIÓN: Cosecha manual, selección de racimos y posterior selección de bayas. El mosto macera en frío durante 4 días a 8°C y luego fermenta con levaduras nativas del viñedo en tanques de acero inoxidable. Luego el vino se cría en barricas de roble de 225 y 500 litros (40% nuevas, 60% usadas) durante 14 meses donde hace la fermentación maloláctica. Leve filtrado y embotellado. Estiba en botella por al menos 10 meses.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ENÓLOGO: Francisco Puga.

MARIDAJE Y SUGERENCIA DE SERVICIO: Servir a una temperatura de entre 16°C y 18°C. Por sus características es ideal para acompañar guisos de cocciones lentas, carnes rojas magras y quesos duros especiados.

ALCOHOL: 14,30° | **PH:** 3,76 | **ACIDEZ:** 5,81 g/l | **AZÚCAR:** 2,29 g/l



RODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE