

LOS CLOP RESERVA

MALBEC 2013

NOTAS TÉCNICAS

Cosecha

Composición varietal: 100 % Malbec

Apelación: 30 % Agua Amarga, Tunuyán - 70 % Agrelo, Luján de Cuyo.

Viñedo

Edad Cultivado 2000 (Agua Amarga) - 1946 (Agrelo)

Altura 1100 msnm (Agua Amarga) - 1000 msnm (Agrelo).

Tipo de Suelo Franco arenoso con subsuelo de canto rodado (Agua Amarga) - Franco arenoso limoso (Agrelo)

Clima Promedio precipitaciones 180 mm, 310 días sol/año

Conducción Espaldero Alto

Irrigación Tradicional por surcos.

Rendimiento 80 qq/hectárea

VINIFICACIÓN

Cosecha manual en cajas de 18 Kg. En bodega se seleccionan racimos y granos. Experimenta una maceración en frío a 6 ° C durante 5 días según degustación del enólogo y una fermentación clásica con levaduras indígenas a una temperatura de 26 a 28 ° C durante 15 días. Luego se deja en contacto con los orujos para darle más expresión en boca. Se separa el vino flor y los orujos son prensados. Sufre la fermentación maloláctica con bacterias indígenas. Se añeja en roble francés de primer uso durante 12 meses.

NOTA DE CATA

Posee un color rojo violáceo con tonos negros, muy atractivo. En nariz se destacan aromas a mermelada de ciruela, casis, frambuesa, frutos rojos sobremaduros. Debido a su crianza en madera es muy complejo, resaltando las notas a clavos de olor, vainilla, cuero, tabaco y chocolate. Su boca es estructurada, de taninos dulces y equilibrados. El añejamiento en barricas de roble le aporta estructura, personalidad, complejidad aromática y elegancia a este vino que es un gran exponente del Malbec argentino.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14%

Azúcar 2,67

Acidez Total 5,55 g/L

pH 3,62

Maridaje

Carnes a la parrilla, Pastas con salsa roja, Carnes rojas

Temperatura de servicio 17 - 19 °C

Potencial de guarda 5 años

