

## LOS CLOP RESERVA

MALBEC 2014

### NOTAS TÉCNICAS

#### Cosecha

Composición varietal: 100 % Malbec

Apelación: 50 % Agua Amarga, Tunuyán - 50 % 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** 2,40

**Acidez Total** 5,70 g/L

**pH** 3,60

#### Maridaje

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

**Temperatura de servicio** 17 - 19 °C

**Potencial de guarda** 5 años

