

LOS CLOP RESERVA

MALBEC 2015

PARAJE ALTAMIRA

NOTAS TÉCNICAS

Composición varietal: 100% Malbec

Apelación: 100 % Paraje Altamira, San Carlos.

Viñedo

Edad 2.007

Altura 1.070 msnm

Tipo de Suelo Arenoso con canto rodado en superficie. Alta presencia de calcáreo en la roca presente

Clima Promedio precipitaciones 180 mm, 310 días sol/año

Conducción Espaldero Alto

Irrigación Por goteo

Fecha de Cosecha 2ª quincena de Abril

Rendimiento 75 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 2,2

Acidez Total 5,95 g/L

pH 3,48

Maridaje

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

Temperatura de servicio 17 - 19 °C

Potencial de guarda 5 years

