



LA JUVENTUD

100%
Malbec

Viñedo

Finca Bautem
Maipú | Barrancas
750m sobre el nivel del mar.

Producción

75.000 botellas / año.

Conservación

6 meses en botella.
El espíritu de este vino es que se exprese la variedad, la fruta en su máxima expresión.

Notas de cata

Este Malbec se caracteriza por su gran expresión frutal, su tipicidad y su frescura. En nariz recuerda a aromas de frutas rojas, negras y frutos secos, aparecen también notas de flores blancas como jazmines y violetas. En boca es untuoso y amable, resalta su buena acidez, su redondez y amplitud.

Elaboración

Este vino se obtiene a partir del cuartel número 7, su producción ronda entre los 90 y 100 qq por hectárea. Buscamos tener una superficie foliar pareja sin hacer ningún tipo de deshoje para conservar la fruta. Se cosecha de forma temprana con un potencial de alcohol que no supere los 13,8 grados. En bodega se hace una pequeña maceración en frío y en fermentación alcohólica lo trabajamos de forma suave. Finalizada la misma se descuba y se prensa suave. El vino obtenido se conserva en piletas de cemento durante 6 a 8 meses para luego ser fraccionado.