



100%
Malbec

MALBEC

Viñedo

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

Producción

35.000 botellas / año.

Conservación

8 meses de barrica de roble francés de 2do uso.

Notas de cata

Este Malbec presenta una gran intensidad colorante con tonos rojos y negros profundos. En nariz se perciben notas a frutos negros como higo y ciruela que se entrelazan con los aromas a chocolate y café aportado por su paso por roble. En boca tiene una entrada dulce y elegante de buen paso que demuestra su personalidad.

Elaboración

Nuestro Malbec se obtiene a partir del cuartel número 8, es un cuartel que siempre presentó un equilibrio perfecto desde los inicios para este vino. Se cosecha normalmente fines de febrero y la primer semana de Marzo. Su producción ronda los 80 qq /hectárea. El punto de cosecha se determina por degustación de las bayas además de corroborar los resultados analíticos de la uva. Se cosecha en forma manual y en bodega se somete a un proceso de descobajada para luego ser encubado en tanques de inox. Hacemos una maceración en frío durante 48 horas y luego comenzamos con los trabajos de remontajes en su fermentación alcohólica que dura 10 días. Trabajamos a temperaturas que van desde los 26 a 28 °C. Hacemos una maceración post-fermentativa de unos 7 a 10 días máximo y prensamos de forma suave. Se conserva en barricas de segundo y tercer uso durante 8 a 10 meses y se fracciona. Una vez embotellado este vino se conserva 6 meses antes de salir al mercado.