



MALBEC DE MALBEC S

Kalós Wines es un proyecto que rinde tributo a Calixto, el abuelo de la familia Losada. Es por ello que la inspiración de los nombres de los vinos surgen de historias relacionadas a la vida del abuelo.

Notas de cata

Este Blend presenta color rojo intenso con leves destellos violáceos.

En nariz se destacan aromas a frutos rojos y especias, combinadas con el roble aportado por su paso por barricas, Americanas, Francesas y Europeas.

En boca es expresivo y persistente. De gran presencia, por la combinación de Malbecs de diferentes terroirs, altitudes, años y tipos de barricas.

Composición varietal

100 % Malbec

Ubicación del viñedo

Altamira, Vista Flores, Agrelo y Cruz de Piedra.

Altitud

1150msnm, 1000msnm, 950msnm y 850msnm.

Suelo

Pedregoso, calcáreo en pequeñas superficies y aluvional.

Profundo aluvional y pedregoso.

Franco profundo-limosos.

Franco arcilloso, arenoso y pedregoso.

Año del viñedo

20-30-70-90 años



**Día de cosecha**

Entre la 2da y 4ta semana de abril.

Se cosecha en cajas de 15-17 kilos.

Tipo de maceración

Maceración pre-fermentativa en frío entre 3-5 días a 8ª C.

Tiempo total de maceración

Entre 15 y 30 días.

Temperatura de fermentación

Entre 20-25ª C con picos de 28ª C.

Tiempo en barrica

Se define por degustación.

Tipo de barricas

Americanas, Francesas y Europeas.

Guarda

10-20 años

Alcohol

14,20

