

BESTIAL ET. AZUL

SELECCIÓN DE PLANTAS
LOS CHACAYES



“Solo en los años de calidad excepcional, fermentamos nuestras mejores uvas de BESTIAL en barricas nuevas. Así nace esta Edición Limitada de 900 botellas.”

ORIGEN

Finca FEO, Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec.

VIÑEDO Y SUELO

Malbec de viñas viejas plantadas a principios de los años 90 en Los Chacayes, a aproximadamente 1.150 msnm. Suelos muy pobres y poco profundos, compuestos por arena y grandes piedras aluvionales, con mínima materia orgánica, excelente drenaje y vigor naturalmente bajo.

PERFIL

Edición limitada de Bestial, más profunda, estructurada y concentrada.

ELABORACION

Fermentación en barricas nuevas a partir de una selección limitada de uvas de calidad excepcional. Elaboración orientada a maximizar estructura, profundidad y capacidad de guarda.

CRIANZA

Crianza en barricas nuevas, buscando integrar potencia, concentración y textura. Información técnica final a validar según la partida correspondiente.

NOTAS DE CATA

Color muy profundo. Aromas de fruta negra, cacao, especias dulces, grafito y madera integrada. En boca es potente y envolvente, con taninos marcados, gran volumen y un final largo. Es la expresión más intensa y ambiciosa de Bestial.

VALORES TECNICOS

Alcohol: 14,5% vol.
pH: 3,70
Acidez total: 6,6 g/L
Azúcar residual: 2,41 g/L
Cosecha aprox.: 4° Semana Marzo
Producción aprox.: 1000 botellas

MAAL

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN MAAL

Bodega Maal, Pasaje de la Reta 975, Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza
www.maalwines.com / @maalwines