

# PACIENCIA

SELECCIÓN DE BARRICAS  
CORTE MULTI-VINTAGE



*“Llamamos a este vino PACIENCIA, virtud esencial en la búsqueda del vino definitivo. Recomendamos decantarlo 45 minutos, o tres vueltas del reloj de arena.”*

## ORIGEN

Selección de barricas de distintos viñedos MAAL, incluyendo Los Chacayes, Las Compuertas y Campo Los Andes.

## COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec.

## VIÑEDO Y SUELO

No responde a una finca única, sino a una selección de barricas de distintas cosechas y orígenes. La combinación busca profundidad, complejidad y equilibrio entre potencia, frescura y evolución.

## PERFIL

Malbec de larga crianza, complejo, profundo y de evolución lenta.

## ELABORACION

Cada componente se vinifica por separado. La selección final surge de las mejores barricas disponibles, priorizando armonía, estructura y potencial de guarda.

## CRIANZA

Corte de tres componentes con distintos tiempos de crianza en roble, complementado con una proporción de vino sin madera para conservar frescura y balance. Requiere tiempo de integración en botella antes de ser liberado.

## NOTAS DE CATA

Color profundo con matices de evolución. Aromas de fruta negra, especias, cuero fino, tabaco, grafito y notas balsámicas. En boca es amplio y estratificado, con taninos maduros, gran persistencia y una complejidad que se abre con el tiempo en copa.

## VALORES TECNICOS

Alcohol: 14,5% vol.  
pH: 3,72  
Acidez total: 5,94 g/L  
Azúcar residual: 2,5 g/L  
Cosecha aprox.: -  
Producción aprox.: 1000 botellas

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN MAAL

Bodega Maal, Pasaje de la Reta 975, Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza  
[www.maalwines.com](http://www.maalwines.com) / @maalwines