

REBELIÓN

CORTE DE MALBEC
VALLE DE UCO



“Llamamos a este vino REBELIÓN, por ser el primero que hicimos mezclando viñedos diferentes.”

ORIGEN

Corte de Malbec de Campo Los Andes, Vistaflores y El Zampal, Valle de Uco, Mendoza.

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec.

VIÑEDO Y SUELO

Corte de Malbec proveniente de tres viñedos del Valle de Uco: Campo Los Andes, Vistaflores y El Zampal. La combinación integra diversidad de altitudes, suelos pedregosos, limosos y aluviales, y distintos niveles de amplitud térmica, buscando una expresión más amplia y menos atada a un único sitio.

PERFIL

Malbec de corte, fresco, frutal y con capas de distintos orígenes.

ELABORACION

Uvas cosechadas manualmente, despalilladas y fermentadas en piletas de concreto con control de temperatura. Fermentación con levaduras indígenas en la mayoría de los casos y remontajes suaves para evitar sobreextracción y preservar equilibrio.

CRIANZA

Una parte del corte puede criarse en barricas de tercer y cuarto uso por un período moderado; el resto se mantiene sin influencia de roble. Luego el vino vuelve a concreto para integrarse antes del embotellado.

NOTAS DE CATA

Color violáceo brillante. Nariz de fruta roja y negra, con notas florales, hierbas frescas y un fondo mineral. En boca es jugoso, amplio y equilibrado, con taninos presentes pero amables, buena acidez y una sensación de movimiento propia de su origen múltiple.

VALORES TECNICOS

Alcohol: 14% vol.

pH: 3,64

Acidez total: 5,69 g/L

Azúcar residual: 3 g/L

Cosecha aprox.: 3° Semana de Marzo

Producción aprox.: 18000 botellas

MAAL

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN MAAL

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