

MAALISIMO

MALBEC CO-FERMENTADO EL ZAMPAL



“Llamamos a este vino MAALÍSIMO, por estar contaminado con una pequeña dosis de otro varietal. A modo de castigo, lo encerramos en botellas de 1.5 litros.”

ORIGEN

Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza.

COMPOSICIÓN VARIETAL

Malbec cofermentado con una pequeña proporción de Cabernet Franc.

VIÑEDO Y SUELO

Selección de uvas de Los Chacayes. Suelos aluviales pobres y pedregosos, con buen drenaje, baja fertilidad natural y marcada amplitud térmica. Información técnica final a validar con el equipo enológico.

PERFIL

Malbec contaminado, intenso, irónico y de producción limitada.

ELABORACION

Cofermentación de Malbec con una pequeña dosis de Cabernet Franc. Elaboración de volumen limitado, embotellada exclusivamente en formato Magnum.

CRIANZA

Crianza en barricas de segundo uso de 500 litros durante un período moderado, buscando integración sin tapan el carácter del corte.

NOTAS DE CATA

Color profundo. Nariz de fruta negra, especias, notas herbales y un leve carácter pirazínico aportado por el Cabernet Franc. En boca es concentrado y expresivo, con buena estructura, fresca marcada y final largo. Un vino serio con espíritu irreverente.

VALORES TECNICOS

Alcohol: 14,5% vol.
pH: 3,65
Acidez total: 5,77 g/L
Azúcar residual: 3 g/L
Cosecha aprox.: 3° Semana Marzo
Producción aprox.: 300 botellas

MAAL

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN MAAL

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