

# NN

## CLARETE DE MALBEC EL ZAMPAL



### ORIGEN

Finca FEZ, El Zampal, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec.

### VIÑEDO Y SUELO

Finca FEZ, ubicada en una de las zonas más áridas del Valle de Uco, a aproximadamente 1.000 msnm. Sus suelos son predominantemente limosos, con presencia de capas salinas en superficie que aportan un perfil mineral distintivo. La amplitud térmica y la orientación Este-Oeste favorecen la retención de acidez, la frescura aromática y una expresión ligera del Malbec.

### PERFIL

Malbec ligero, fresco y de color indefinido, pensado para beber fresco.

### ELABORACION

Nace a partir del encuentro entre Blanco de Malbec y Malbec tinto sin madera durante el proceso de crianza. La fruta se trabaja con una lógica de extracción moderada, buscando color ligero, frescura y una expresión poco convencional del Malbec.

### CRIANZA

Crianza en barricas de roble muy usadas, inicialmente llenas con Blanco de Malbec. La pérdida natural de volumen se rellena con Malbec tinto sin madera, formando gradualmente un corte de blanco y tinto dentro de la misma barrica.

### NOTAS DE CATA

Color claro, entre rosado profundo y tinto liviano. Aromas de frutilla, cereza fresca, hierbas suaves y un leve carácter especiado. En boca es fluido, jugoso y refrescante, con bajo peso, buena tensión y un final ágil que invita a otra copa.

### VALORES TECNICOS

Alcohol: 13% vol.

pH: 3,40

Acidez total: 6,04 g/L

Azúcar residual: 2,83 g/L

Cosecha aprox.: 2° Sem de Febrero

Producción aprox.: 6000 botellas

*“Llamamos a este vino de color indefinido NN, por ser ni tinto ni blanco. Recomendamos servirlo fresco, en buena compañía y sin prejuicios.”*

# MAAL

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