

**MAAL**

# **BESTIAL -ETIQUETA AZUL**

MALBEC FERMENTADO EN BARRICAS



## **DESCRIPCIÓN**

Llamamos a este vino “bestial”, sinónimo de brutal, salvaje y tremendo; como el vino obtenido de estas uvas luego de fermentar. Intentar domar esta “bestia” es siempre un fantástico desafío

## **GEOGRAFÍA**

UBICACIÓN: Los Chacayes, Valle de Uco

ALTITUD: 1100 msnm

TIPO DE SUELO: Suelo aluvial de profundidad media y textura franco-limosa. Subsuelo con piedras de canto rodado.

PERMEABILIDAD: Media-alta

## **VIÑEDO**

AÑO DE PLANTACIÓN: 1989

DENSIDAD: 4500 pl/ha

CONDUCCIÓN: Espaldero

RIEGO: Goteo

## **COSECHA**

TIPO: Manual

MOMENTO: Cuarta semana de Marzo

## **ELABORACIÓN**

TIEMPO TOT DE MACERACIÓN: 5 días (Fermentación en barricas)

TEMP MAX DE FERMENTACIÓN: 28°C

LEVADURAS: Seleccionadas

FERMENT MALOLACTICA: 80%

CLARIF Y ESTABILIZACIÓN: Natural con frío

## **CRIANZA**

USO DE ROBLE: Si

TIPO: Barricas de primer y segundo uso

TIEMPO: 12 meses

## **GUARDA**

TIEMPO EN BODEGA: 16 meses

TIEMPO MIN EN BOTELLA: 12 meses

POTENCIAL: 10 años