

AMBIGUO

BLANCO DE MALBEC
EL ZAMPAL



“Llamamos a este vino AMBIGUO, por intentar que sea un vino blanco a partir de uva tinta.”

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 orientación Este-Oeste de la plantación permite que el follaje proteja naturalmente los racimos de la insolación directa, favoreciendo la retención de acidez y la frescura aromática.

PERFIL

Blanco de Malbec fresco, lineal y aromático.

ELABORACION

Uvas cosechadas manualmente. Fruta despalillada y enviada a una pileta de concreto, donde el mosto escurre por gravedad hacia una tina protegida de oxidación y luego pasa a un tanque de acero inoxidable para fermentar sin contacto con pieles y a baja temperatura, tal como un vino blanco, pero de Malbec.

CRIANZA

Sin contacto con roble. Fermentación y crianza en acero inoxidable para preservar pureza aromática, frescura y precisión.

NOTAS DE CATA

Color rosa pálido y brillante. Aromas delicados de fruta blanca, flores y una sutil expresión de fruta roja fresca. En boca es seco, tenso y filosófico, con buena acidez, final limpio y una sensación mineral que refuerza su identidad de origen.

VALORES TECNICOS

- Alcohol: 12,5% vol.
- pH: 3,30
- Acidez total: 6,5 g/L
- Azúcar residual: 3,6 g/L
- Cosecha aprox.: 2° Sem de Febrero
- Producción aprox.: 6000 botellas

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN MAAL

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