

# **PACIENCIA**

# MALBEC DE TRES COSECHAS



## DESCRIPCIÓN

Llamamos a este vino "Paciencia", virtud esencial cuando se está en la búsqueda del vino definitivo. Este gran Malbec nace del corte de nuestra mejor barrica de 3 vendimias seguidas, y descansa en botella 18 meses antes de ser liberado.

## **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

# **ELABORACIÓN**

TIEMPO TOT DE MACERACIÓN: 25 días TEMP MAX DE FERMENTACIÓN: 28°C

LEVADURAS: Seleccionadas FERMENT MALOLACTICA: 100%

CLARIF Y ESTABILIZACIÓN: Natural con frío

#### CRIANZA

USO DE ROBLE: Si

TIPO: Barricas de primer uso

TIEMPO: 12 meses

#### **GUARDA**

TIEMPO EN BODEGA: 36 meses
TIEMPO MIN EN BOTELLA: 12 meses

POTENCIAL: 10 años