

BIUTIFUL

SELECCION DE PARCELA
CAMPO LOS ANDES



“Llamamos a este vino sin madera BIUTIFUL, porque su verdadera belleza está en su esencia y no en el maquillaje..”

ORIGEN

Finca VDU, Campo Los Andes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec.

VIÑEDO Y SUELO

Viñedo establecido sobre el antiguo cauce del río Tunuyán, a aproximadamente 1.100 msnm. Suelos extremadamente pobres y bien drenados, dominados por piedra bola y arena gruesa, con muy baja materia orgánica. Plantas no injertadas, riego por goteo y cobertura natural entre filas.

PERFIL

Malbec puro, mineral y sin maquillaje.

ELABORACION

Uvas cosechadas manualmente, despalilladas y fermentadas en piletas de concreto con control de temperatura. Fermentación principalmente con levaduras indígenas y remontajes suaves para conservar tensión, fruta y textura.

CRIANZA

Sin roble. Crianza en piletas de concreto de gran volumen, priorizando pureza, frescura y definición.

NOTAS DE CATA

Color violáceo brillante. Aromas de cereza fresca, frutos rojos, flores y una marcada sensación mineral. En boca es vibrante, jugoso y vertical, con taninos finos, mucha energía y un final fresco que refleja el carácter pedregoso del viñedo.

VALORES TECNICOS

Alcohol: 14% vol.

pH: 3,50

Acidez total: 4,95 g/L

Azúcar residual: 2,8 g/L

Cosecha aprox.: 2º Semana de Marzo

Producción aprox.: 48000 botellas

MAAL

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN MAAL

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