



FINCA SUAREZ

PARAJE ALTAMIRA

GRAN MALBEC 2013

Variedad: 100 % Malbec

Origen: De nuestras fincas en Paraje Altamira, Mendoza, Argentina

Altitud 1100 msnm

Suelo de origen aluvional calcáreo

Viñedo de 9 y 15 años de antigüedad

Agricultura orgánica

Rendimiento: 7000 kilos por hectárea

Cosecha manual

Maceración en frío: 3 días a 10°

Fermentación: con levaduras indígenas 25 días entre 26° y 32°

Fermentación maloláctica 100%

Crianza: 100% del vino en Roble Francés y Foudre durante 18 meses

Alcohol: 14,5%

Acidez/PH: 4,91 / 3,8

Temperatura de servicio entre 15° y 18°

Para beber ahora o añejar hasta 20 años

Notas de Cata:

De color violáceo brillante.

En la nariz se pueden encontrar frutas negras y especias con un toque de fresca floral y mineral.

En la boca tiene una acidez crujiente, textura de tiza, cuerpo lleno y largo final.