



FINCA SUAREZ

PARAJE ALTAMIRA

MALBEC 2014

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: 8000 kilos por hectárea

Cosecha: manual

Maceración en frío: 3 días a 10°

Fermentación: con levaduras indígenas 15 días entre 24° y 30°

Fermentación maloláctica 100 %

Crianza: 25% en Roble Francés durante 12 meses.

Alcohol: 14,3 %

Acidez/PH: 5,29 / 3,7

Notas de Cata:

De color violáceo brillante.

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

En la boca tiene una acidez eléctrica, taninos finos de tiza, cuerpo medio y largo final.

Temperatura de servicio entre 15° y 18°

Para beber ahora o añejar hasta 10 años