



# MI TERRUÑO

*expresión*

## MALBEC

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	Maipú e Tupungato (Uco Valley)
COMPOSIÇÃO	Malbec 100%
GRADUAÇÃO	14° GL
ACIDEZ TOTAL	4 ± 0.85 g/L (ác. tartárico)
AÇÚCAR RESIDUAL	2,4 g/L

### CLIMA E VINHEDOS

Clima temperado, seco e árido, marcado por amplitude térmica, com noites frias e tardes quentes em Maipú, com chuvas concentradas no inverno e precipitação aproximada de 200 mm por ano. Na região de Tupungato, o clima é temperado, seco e árido predominando o frio de montanha dos Andes.

**Ano de plantação:** 1965

**Detalhes do vinhedo:** Aluvial.

**Densidade:** 2800 plantas/hectáres

**Rendimento:** 8 ton/hectáres

**Colheita:** Manual em contentores

**Enólogos:** María Eugenia Baigorria e Sergio Jiménez.

### VINIFICAÇÃO

Ao chegar na vinícola, as primeiras uvas são selecionadas em temperatura de 16-18°C, limpas e trituradas. A maceração ocorre por 48-72 horas até a fermentação alcoólica começar.

Então são adicionados leveduras, nutrientes e taninos e assegurado o controle de temperatura entre 18-22°C, necessários para a fermentação (maloláctica natural) durante 15-20 dias.

55% deste vinho teve envelhecimento por 4 meses em barricas de 2° uso de carvalho francês e americano.

### NOTAS DE PROVA

**Aspecto:** Cor vermelho escuro

**Nariz:** Aromas de frutas negras maduras e tostados de chocolate e tabaco proporcionados pelo estágio em carvalho.

**Boca:** Ampla entrada na boca com grande concentração de frutas, combinando estrutura e corpo médio, com taninos redondos e adocicados.

### HARMONIZAÇÃO

Bife de chorizo grelhado alto, picanha assada.

