



GRAFFIGNA MALBEC

Santiago Graffigna fundó una de las primeras bodegas de Argentina en 1870. A lo largo de los 150 años transcurridos desde entonces, hemos honrado su visión con una línea de vinos distintivos que celebran a las personas que abrazan su propia forma de hacer las cosas, con carácter.

ORIGEN

Valle de Uco, Cuyo, Argentina. Regiones que poseen una gran amplitud térmica y más de 300 días de sol al año, condiciones ideales para la producción de uvas de la más alta calidad.

NOTA DE CATA

De profundo color púrpura con matices violáceos. El aroma es potente, resaltando la expresión frutal, en especial la cereza negra y la ciruela, en armonía con las notas de crianza en madera. En boca se presenta voluminoso, amable, intenso, de buen paladar medio, con una excelente estructura tánica.

PROCESO DE ELABORACIÓN:

La cosecha de las uvas es en forma mecánica despallada en lotes de 4,000 Kgs.

La Fermentación Alcohólica se conduce a 26-27 °C, durante 8 días.

La vinificación es clásica, con maceración de 15 días totales. Se hizo en pequeñas vasijas de concreto y acero inoxidable.

El pie de cuba usado es una Cepa Bayanus.

La fermentación maloláctica es 100%.

El vino obtenido es 100% gota; no se mezcla con prensa.

El 30% de la mezcla estuvo en vasijas de concreto y acero inoxidable (componentes fruta, sin madera), sobre sus propias borras finas y 70% en roble francés durante 9 meses. Luego de realizada la mezcla, ésta permanece en vasija de concreto y se embotella, según plan de despacho.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13,5%

pH: 3,65

Acidez total g/l en ác. tartárico: 5,50

Azúcar residual g/l: 2,50

MARIDAJE:

Es un Malbec ideal para acompañar carnes a las brasas, empanadas y comidas picantes.

Temperatura de servicio recomendada: 16°C.