



SINCE  1870

GRAFFIGNA

ARGENTINA

MALBEC

100% Malbec

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Alcohol:	14%
Azúcar residual:	2 g/l
Acidez Total en ácido tartárico:	5,6 g/l
pH:	3,60

Características de los viñedos:

Rendimiento promedio: 10 Tn/Ha.
Sistema de conducción: Espaldero.
Riego: Goteo.
Edad: 30 años

Elaboración:

La cosecha de las uvas es en forma manual, cosechados en distintos perfiles de madurez aromática: floral, fresco y maduro.
La Fermentación Alcohólica se conduce a 26 - 27°C, durante 10 días.
Los movimientos durante ésta son manuales y con degustación diaria.
La elaboración es clásica, con maceración de 18 días totales.
La vinificación se hizo en pequeñas vasijas de concreto.
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.

Crianza:

El 30% de la mezcla estuvo en vasijas de concreto (componentes fruta fresca, sin madera), 70% en barricas francesas usadas durante 12 meses.

Notas de Cata:

Es un vino de atractivo color rojo violáceo, con aromas de frutos frescos en perfecta armonía con la delicadeza de las violetas y las notas de crianza en roble.
Muy buen ataque en boca, con concentración frutal, típica del Malbec, con excelente paladar medio.

Maridaje: Es un Malbec ideal para acompañar el asado vacuno argentino con empanadas criollas de entrada.
Temperatura de servicio recomendada: 16°C.