

DESQUICIADO

TUPUNGATO · MENDOZA

DESQUICIADO MALBEC 2016

A este Malbec lo elaboramos con uvas provenientes de Gualtallary - Tupungato, en el corazón del Valle de Uco, de viñedos jóvenes plantados hace 10 años y de producción media entre 60 a 80 quintales por hectárea. Suelos de perfil aluvional calcáreo poco profundos, con presencia de piedras de canto rodado y arena en algunos sectores.

La composición de este Desquiciado es de 85% Malbec, 8% Cabernet Franc y 7% Grenache.

El método de elaboración que utilizamos es el tradicional en tanques de acero inoxidable. Hacemos prevalecer la maceración fría. Cuando termina de fermentar mandamos más o menos el 70% del vino a barricas de 3er y 4to uso durante 9 meses para finalmente hacer un corte con todas ellas. El corte final se hace con el 30% más menos del vino que quedó en el tanque, sin madera, para otorgarle fuerza a la fruta y amabilidad en el paladar.

