

# ALACRAN



## Instinto

### MALBEC

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>PRODUCTOR</b>         | Andes Growers  |
| <b>COSECHA</b>           | 2023   |
| <b>VARIETAL</b>          | 100% Malbec  |
| <b>VIÑEDOS</b>           | Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza   |
| <b>ALTITUD</b>           | 850 m.s.n.m.   |
| <b>METODO DE COSECHA</b> | Manual en canastos de 25 kgs.  |
| <b>VINIFICACION</b>      | La fermentación se realiza en tanques de 50 HL - 70 HL a temperaturas controladas de 25°-27° con levaduras seleccionadas. Luego de un período de maceración de 12-15 días, el vino realiza fermentación maloláctica espontánea.  |
| <b>PASO POR MADERA</b>   | El 30% del vino se cría en contacto con roble francés y americano por 6 meses. Luego se arma un blend con el 70% del vino con pura fruta.  |
| <b>WINEMAKER</b>         | José Di Marco  |
| <b>NOTAS DE CATA</b>     | A la vista exhibe color rojo con matices violáceos. En nariz presenta una intensa expresión a frutos rojos como la frambuesa y a mora con sutiles notas a coco. En boca se presenta con una entrada dulce y amable a raíz de sus taninos maduros y buen equilibrio. Su buena acidez aportan frescura a un final de boca de buena persistencia. |