

# 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.