



ALACRAN

MALBEC

VARIETAL	100% Malbec
VIÑEDOS	40% Valle de Uco, Mendoza - 1.100 m.s.n.m. 30% Luján de Cuyo, Mendoza - 950 m.sn.m. 30% Maipú, Mendoza - 850 m.s.n.m.
METODO DE COSECHA	Manual en canastos de 25 kgs.
VINIFICACION	Al arribar la uva a la bodega se realiza una selección manual en cinta donde se eliminan hojas, palos y toda uva que no esté en perfectas condiciones. Luego se realiza el proceso de despalillado y molienda. 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.
PASO POR MADERA	Crianza en barricas de 225 lts. de roble francés (70%) y americano (30%) durante 14 meses.
WINEMAKER	José Di Marco
NOTAS DE CATA	De color rojo brillante con matices violáceos con notas florales y frutales intensas. Presencia de aromas de violetas, cerezas negras y ciruelas. Revela un carácter tostado y especiado de pimienta negra y chocolate. Su entrada en boca dulce y jugosa revela fineza, taninos delicados y un elegante final de frutas negras.