



## Malbec

### Single Parcel La Higuera

3,315 botellas

#### COSECHA & ENSAMBLAJE

100% Malbec de la parcela "La Higuera" (1,94 Hectáreas).

#### CLIMA & SUELO

El cultivo de viñedos en laderas (870 m.s.n.m) permite una progresiva y suave maduración de la uva. Los días cálidos y la brisa fresca que desciende de la cordillera de Los Andes es la clave de los aromas a fruta fresca y especias que distingue a los vinos de Aconcagua

#### PROCESO

Cosechado manualmente, y fermentado en estanques de acero inoxidable con control de temperatura (26°C), macerado por 25 días y luego guardado en barricas de roble francés y americano de 225 litros por 18 meses. Una vez embotellado, este vino se guardó por al menos 6 meses adicionales antes de salir al mercado.

#### ANALYTICAL DATA

Alcohol:	12.8	% por vol.
Acidez Total:	6.11	g/L (Tartárico)
pH:	3.5	
Azúcar Residual:	2.83	g/L

#### Degustación

Aroma de frambuesa intenso, florales y minerales. Los taninos maduros le aportan una textura aterciopelada y un final agradable.

#### Maridaje sugerido

Servir entre 16 ° y 18° C.

#### Prensa & Premios

92 puntos, Mesa de Cata La CAV (Cosecha 2017)

91 puntos, Tim Atkin MW (cosecha 2017)