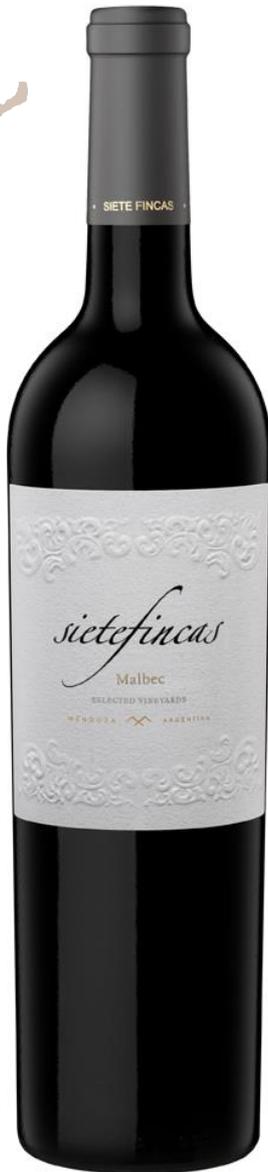
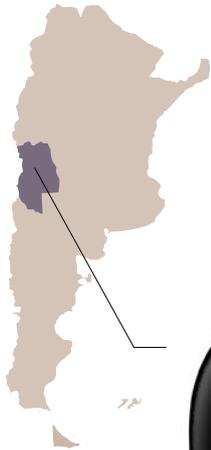


## SIETE FINCAS

MALBEC 2020



VARIEDAD 100% Malbec 🍷 COSECHA 2020

**VIÑEDOS** Valle de Uco, Tupungato, Mendoza, Argentina.

**ALTURA** 1100 msnm

**CLIMA** Se caracteriza por ser templado y seco, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. La temperatura media anual es de 14° C con gran cantidad de días soleados. La amplitud térmica promedio es de 15° C, notable condición que aporta color y tanino en las uvas.

**REPORTE DE COSECHA** La primavera y el verano fueron los más cálidos de los últimos años. La cosecha se realizó días antes de los habitual y se obtuvieron uvas de excelente calidad y sanidad. Hubo una reducción general de los rendimientos que se ven reflejados en una extraordinaria concentración, textura y equilibrada acidez.

**FECHA DE COSECHA** 05/03/2020 – 11/03/2020

**EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS** 22 años

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN** Espaldero bajo

**SUELO** De origen aluvial. Arenoso y pedregoso, de excelente permeabilidad y drenaje.

**RENDIMIENTO HECTÁREA** 80 – 100 qq/ha

**RECOLECCIÓN** Cosecha manual en bins de 400 kg

**VINIFICACIÓN** Clásica en tanques de acero inoxidable

**FERMENTACIÓN** 3 días de maceración en frío y 21 días a 24°– 26° C

**CRIANZA** 6 meses en barrica de roble francés

🍷 **ENÓLOGO** Sergio Montiel

**ALCOHOL** 14,2 % v/v

**AZÚCAR RESIDUAL** 2,5 grs/l

**PH** 3,3

**ACIDEZ TOTAL** 6 grs/l

**CORCHO** Compuesto DIAM

**GUARDA** 3 años

**PRESENTACIÓN** Caja 6 y/o 12 x 750 ml

**PRODUCCIÓN** 40.000 botellas



### NOTAS DE CATA

**VISTA** Rojo Profundo.

**NARIZ** Gran intensidad aromática. Notas de frutas rojas y flores. Podemos encontrar notas de ciruelas, violetas, rosas y una sutil presencia a madera.

**BOCA** Taninos dulces de agradable recuerdo. Posee una buena estructura y presencia en boca.



### MARIDAJE

Carnes rojas, jamón crudo y quesos medios, carnes asadas a la parrilla, cerdo y pollo grillé. Pan de membrillo (postre típico de Argentina). Se aconseja servir a 18° C.