

SIN REGLAS

Sin Reglas Wines. Created and Drunk by owners

SIN REGLAS

MALBEC



Composición

100% malbec, Finca el Peral.

Viñedo: Ubicación, San José, Tupungato, Provincia de Mendoza.

Altura: 1320 msnm.

Manejo del viñedo: guyot doble.

Composición del suelo: Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso.

Riego: Por goteo:

Rendimiento: hasta 8.000 kilos por hectárea.

Fecha cosecha: Abril, manual en cajas de 18 Kilos.

Flujo / Encubado: Por gravedad, sin utilización de bombas.

Maceración fría: 6 días a 8°C

Fermentación: 25 días en tanques de acero con estricto control de temperatura, 25° C. En el final se libera a 30° C.

Crianza 12 meses en Barricas de roble frances.

Nota de cata del enólogo:

Color: rojo es intenso y brillante.

Nariz: Delicado e intenso, notas florales y especuladas, mermelada de frutos rojos, sutil toque de cacao y chocolate.

Boca: Complejo y voluptuoso con taninos suaves y sedosos, excelente estructura, concentrado y largo en boca.

Notas de cata Andresito y Horacito:

Este es un malbec del primer verde. La viña da sus primeros dos racimos en su tercer verde. Al realizar un esfuerzo mayor a lo habitual es una cosecha única, todas sus notas están exaltadas. Nuestro 100% malbec de la primera cosecha tiene una acidez marcada, con cuerpo intenso, y gran color. Este año la acidez y la fruta fresca fueron las variables más marcadas de esta cosecha.