

## ATAMISQUE MALBEC



### CEPAJE

100% Malbec

**Origen:** La Consulta / Tupungato, Mendoza

**Grado alcohólico:** 14,50%/vol

**Acidez:** 6,25 g/l (expresado en ácido tartárico)

### VIÑEDOS

**Altitud:** 1.100 msnm

**Conducción:** Guyot doble

**Suelo:** Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso

**Riego:** Por goteo

**Rendimiento:** 5000 kg/ha para un equilibrio entre la expresión vegetal y la cantidad de racimos. Las uvas provienen de parcelas de más de 90 años.

**Cosecha:** Fines de abril, manual y en cajas de 18 kg

### ELABORACIÓN

**Selección:** Doble cinta (racimos / bayas)

**Flujo/ Encubado:** Por gravedad (sin utilización de bombas)

**Maceración fría:** 6 días a 7°C

**Fermentación:** En tanques de acero inoxidable, con estricto control de temperatura (25/28 °C). Al fin de la fermentación se libera la temperatura a 30 °C.

**Maceración postfermentativa:** 10 días en contacto con los orujos (Sombrero)

**Maceración maloláctica:** Natural y completa en barricas.

**Crianza:** 100% en barricas francesas nuevas. (Taransaud-Demptos) durante 14 meses.

**Guarda potencial:** 15 años

### DEGUSTACIÓN

**Vista (color):** Rojo intenso reflejos purpúreos y sutiles destellos violáceos.

**Nariz:** Notas de violetas típicas de la variedad; frutas negras maduras (moras, higos) y secas (pasas), notas de mermelada con sutil toque a café y tabaco.

**Boca:** Excelente concentración, voluptuoso, mermelada de moras y ciruelas, los taninos presentes confieren gran estructura, en equilibrio con una sorprendente untuosidad. Vino intenso y elegante.