

## CATALPA MALBEC



### CEPAJE

100% Malbec

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

**Grado alcohólico:** 14,00%/vol

**Acidez:** 5,55 g/l (expresado en ácido tartárico)

### VIÑEDOS

**Altitud:** 1.150 y 1.300 msnm

**Conducción:** Guyot doble

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

**Riego:** Por goteo

**Rendimiento:** 70 qq/ha - 7000 kg/ha

**Cosecha:** lera quincena de abril, manual y en cajas de 18 k

### ELABORACIÓN

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

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

**Maceración fría:** 6 días a 7°C

**Fermentación:** 25 días en tanques de acero inoxidable, con estricto control de temperatura (25° 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.

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble francés (50%) y en tanques de acero inoxidable (50%).

**Guarda potencial:** 8 años

### DEGUSTACIÓN

**Vista (color):** Rojo oscuro brillante con reflejos violetas.

**Nariz:** Violetas, moras y pasas, sutil toque de café y tabaco.

**Boca:** Concentrado, voluptuoso, estructurado por los taninos, untuoso, intenso y elegante.