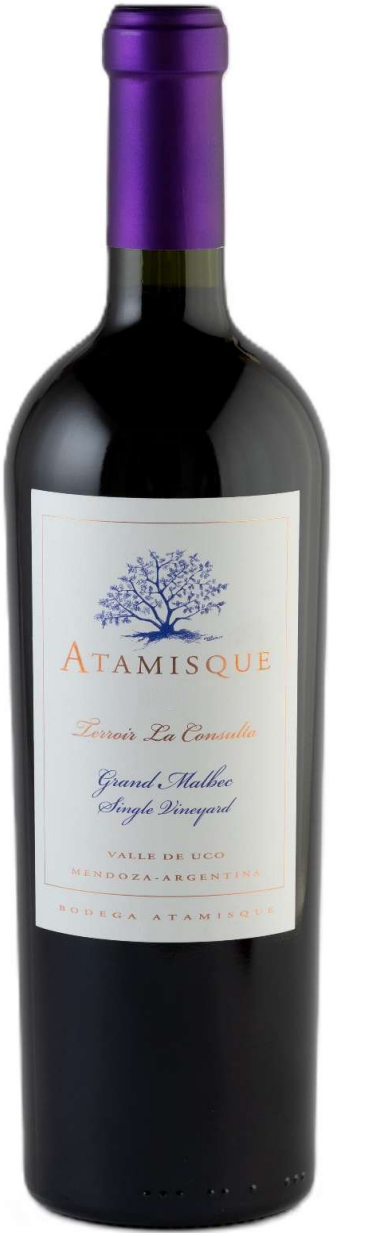


ATAMISQUE

TERROIR LA CONSULTA

Grand Malbec



Origen

La Consulta, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Viñedos

Año de plantación: 1928.

Altitud: 1.100 msnm. **Conducción**: Guyot doble.

Densidad de plantación: 7000 plantas / ha

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

Riego: Por goteo. **Rendimiento**: 70 qq/ha ~ 7.000 kg/ha.

Cosecha: 25 de Marzo de 2020, Manual y en cajas de 18 kgs.

Elaboración

Selección mediante doble cinta (racimos/bayas) y posterior encubado por gravedad (sin bombas). Maceración en frío (6°C) por 5 días; fermentación 25°C en tanques de acero inoxidable por 30 días con un estricto control de temperatura y 2 *piegages* manuales por día. Al fin de la fermentación se libera la temperatura a 30° C. Maceración postfermentativa de 10 días en contacto con los orujos (sombrero). Fermentación maloláctica a 28°C por 30 días en barricas. Crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés (bosque de Allier) de tostado medio.

Datos Técnicos

Cosecha: 2020

Composición: 100% Malbec (prefiloxérico).

Grado Alc.: 14,50 %/vol **Acidez**: 6,03 g/l.

Notas de Cata

Vista: Rojo profundo con reflejos purpúreos y sutiles destellos violáceos.

Nariz: Notas de mermelada de frutos rojos y negros, típicas notas de violetas.

Boca: Profundo y equilibrado con taninos integrados y amables, reencuentro con la paleta de frutos rojos y negros en mermelada, la crianza en barrica de roble francés aporta complejidad.

Guarda potencial: 20 años.