

BODEGA ATAMISQUE®
TUPUNGATO-VALLE DE UCO

SERBAL
MALBEC





Origen

Finca Atamisque, San José, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Viñedos

Altitud:	1.300 msnm.
Conducción:	Guyot doble.
Suelo:	Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso.
Riego:	Por goteo.
Rendimiento:	80 qq/ha ~ 8.000 kg/ha.
Cosecha:	Abril; manual y en cajas de 18 kgs.

Elaboración

Selección mediante doble cinta (racimos/bayas) y posterior encubado por gravedad (sin bombas). Maceración en frío (8°C) por 6 días; fermentación de 25 días entre 25 y 28 °C en tanques de acero inoxidable con un estricto control de temperatura. Maceración postfermentativa de 4 días en contacto con los orujos (sombrero). Fermentación maloláctica 100% en tanques (natural).

Datos Técnicos

Composición:	100% Malbec		
Grado Alc.:	13,50 %/vol	Acidez:	5,2 g/l.

Notas de Cata

Vista:	Rojo intenso con reflejos violáceos.
Nariz:	Notas florales a violetas con delicadas frutas rojas.
Boca:	Untuoso, intenso con marcado perfil varietal.

Guarda potencial: 4 años.

bodegaatamisque

www.bodegaatamisque.com