

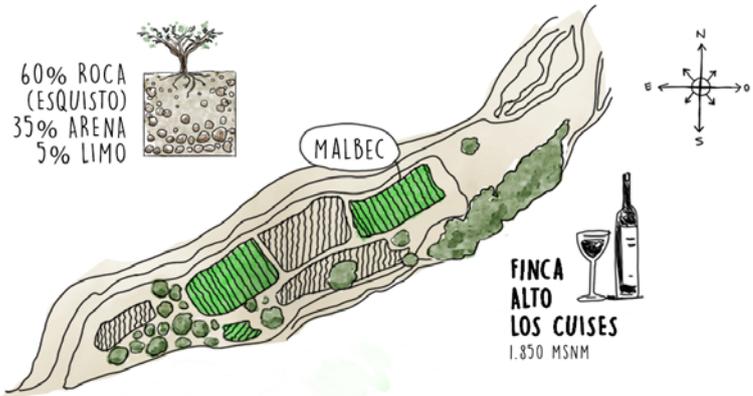
LABORUM DE PARCELA

FINCA ALTO LOS CUISES

3840 PLANTAS | MALBEC | 2017



PRODUCCIÓN
3.000
BOTELLAS



Tinto color púrpura con reflejos violáceos. Aromas complejos frutados que recuerdan a ciruelas y moras negras, con notas salvajes como cuero, cedro, semillas de mostaza y de rosas. Su entrada en boca es compacta, con taninos firmes, cuerpo medio y acidez refrescante. El paladar es fluido, expresa ciruelas negras con notas de grafito y tonos algo herbales. De final fresco, con aromas de fresno y tomillo.

VIÑEDOS: Finca Alto Los Cuis es emplazada en una quebrada de la Sierra de Quilmes, con una pendiente muy pronunciada, por lo que las viñas están plantadas en terrazas y conducidas en vaso en alta densidad entre las rocas. Es una finca única y extrema, que da uvas de una expresión diferente e irrepetible.

UBICACIÓN: Cafayate, Salta, a 1850 metros sobre nivel del mar.

INGENIERO AGRÓNOMO: Daniel Guillén.

VARIEDAD: Malbec 100%

DATOS DE ELABORACIÓN: Cosecha manual, selección de racimos y posterior selección de bayas. El mosto fermenta con levaduras nativas del viñedo en huevos de cemento y luego el vino se cría en barricas de roble (80% usadas y 20% nuevas) durante 12 meses donde hace la fermentación maloláctica. Leve filtrado y embotellado. Estiba en botella por al menos 8 meses.

POTENCIAL DE GUARDA: 12 años.

ENÓLOGO: Francisco Puga.

MARIDAJE Y SUGERENCIA DE SERVICIO: Servir a una temperatura de entre 16°C y 18°C. Combina muy bien con carnes de caza, chivo al asador y preparaciones con salsas especiadas.

ALCOHOL: 14,40° | **PH:** 3,68 | **ACIDEZ:** 5,75 g/l | **AZÚCAR:** 2.70 g/l



BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE