

ANDELUNA MALBEC 2008

Ubicación de los Viñedos

Las uvas utilizadas fueron extraídas en su totalidad de uno nuestros viñedos ubicada en Tupungato, Mendoza a más de 1300 m.s.n.m. Esta zona, gracias a su gran amplitud térmica, permite obtener vinos de gran intensidad en su color, y una importante expresión aromática y estructura. Ideal para vinos de guarda.

Viñedos

Los viñedos elegidos cuentan con un adecuado manejo del riego a través del sistema de goteo que aporta la exacta cantidad de agua que necesita la planta. Realizamos un manejo de la canopia con un rendimiento por hectárea menor a 10.000 kg. Los racimos se caracterizan por tener granos pequeños y poseen una adecuada exposición al sol para preservar las características aromáticas.

Enólogo Principal

Silvio Alberto

Enólogo Consultor

Michel Rolland

Vinificación

Selección de granos en forma manual. Maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas. Fermentación por medio de levaduras seleccionadas en vasijas de acero inoxidable a temperatura controlada que oscila los 26°C. Tres remontajes diarios y de uno a dos delestaje por día. Posteriormente, 100% del vino reposó en barricas de roble Francés y Americano por un periodo de 6 meses para luego ser estibado en botellas por un mínimo de 6 meses.

Datos Técnicos

Alcohol 14.3 %
 Azúcar residual 2.00 g/l
 Acidez Total 5.60 g/l
 PH 3.56

Notas de Cata

Gran intensidad y tintes violáceos. De aromas a frutas y flores diversas, con notas de dulce de leche, vainilla y chocolate provenientes de su paso por barricas de roble.

Un vino que ingresa en boca con la dulzura típica del varietal. Equilibrado, de cuerpo y gran estructura, con presencia de taninos maduros.

Servir a 16°.



PREMIOS & RATINGS

Decanter  SILVER MEDAL | Vint. 2006

Decanter  GOLD MEDAL | Vint. 2007

WINE ENTHUSIAST **90 pts. Best Buy** | Vint. 2006

WINE ENTHUSIAST **89 pts.** | Vint. 2003

Wine Spectator **89 pts.** | Vint. 2004

OFICINA COMERCIAL: 9 de Julio 921 piso 1 oficina 33, Ciudad. Mendoza, Tel. 54 261 4299 299

BODEGA: Ruta Provincial 89 s/n. km 11 Gualtallary, Tupungato, Mendoza

CONTACTO: info@andeluna.com.ar | www.andeluna.com.ar

PROVA DA SAFRA 2007

*Tábua de queijos e pães. Presente do Filhão & Cia.
 Jantar em 14/03/2012 no Bar do Restaurante Terra Madre.*