



&lt;&lt; Volve

## Vinos

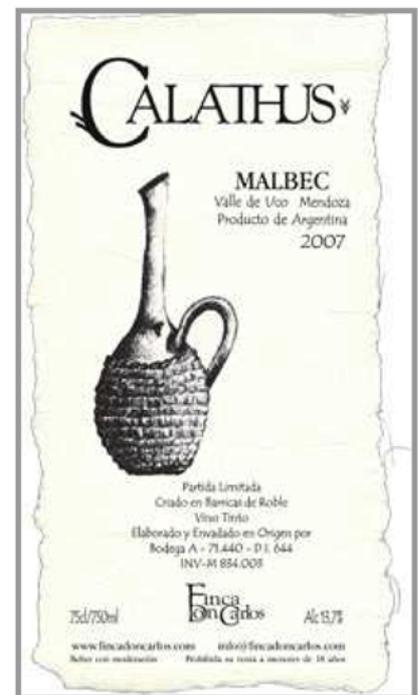
### *Calathus Malbec*

<b>Varietal</b>	Malbec
<b>Cosecha</b>	2007
<b>Viñedo</b>	Finca Don Carlos
<b>Ubicación</b>	Tupungato, Valle de Uco, Mendoza
<b>Altura</b>	1.000 metros sobre el nivel del mar
<b>Recolección</b>	Manual, en cajas de 20 kg.
<b>Fecha de Cosecha</b>	Primera quincena de Abril
<b>Detalle de Vinificación</b>	Selección, despalillado y maceración fría de 120 hs. Fermentación alcohólica a temperatura controlada (22 a 29°C). Doble delestaje y fermentación maloláctica cumplida.
<b>Crianza en Barrica</b>	13 meses en roble americano y francés
<b>Tiempo de Botella</b>	3 meses
<b>Temperatura de Servicio</b>	18°C

**Datos Analíticos:** Alcohol: 13,6%. Acidez total: 5,66 grs/l. Azúcar residual: 2,4 grs/l. Acidez volátil: 0,42 grs/l. SO2 total: 76 mg/l. pH: 3,62.

**Nota de Cata:** De color ojo rubí, con tonos violetas azulados. Sus aromas recuerdan las ciruelas y las moras negras maduras, con toques especiados, de vainilla y tabaco, propios de su tiempo en barrica de roble. En boca es estructurado, armonioso, de gran carnosidad y elegancia. Sus taninos fuertes y a la vez dulces lo vuelven un vino persistente.

**Maridaje:** El vino emblemático de Argentina va excelente con una de las típicas comidas de nuestro país: el asado. Asimismo, marida muy bien con las carnes de caza bien condimentadas y con los platos acompañados de salsas rojas fuertes.



### Premios y Distinciones

Bodegas y Viñedos y Oficina Comercial: Balderrama 1020 CP (5561), Cordón del Plata, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Rep. Argentina. Tel 0261 915833

PROVA DA SAFRA 2008

*Jantar ABS/PR, no Restaurante DOP, em 13/11/2012.*