



GOUQUENHEIM WINERY

MALBEC 2011 *Estaciones del Valle*



Producción total: 60.000 cajas
Origen: Valle de Uco, Mendoza, Argentina
Alcohol: 13.60 %
Azúcar residual: 2.64 g/l
Acidez total: 5.10 g/l
Composición varietal: 100% Malbec

Viñedos:

Los viñedos se encuentran a 1.100 metros de altura en la región de Tupungato. El clima de la región es desértico, con más de 320 días de sol al año y una gran amplitud térmica que durante el verano puede alcanzar los 15°C. El suelo es franco arenoso, y el agua de deshielo proviene de los Andes por irrigación.

Vinificación:

Fermentación entre 25° y 28° C durante 15 días. Maceración pre-fermentativa en frío durante 24hs. Crianza durante 4 a 6 meses en duelas de roble, 40% francés y 60% americano.

Notas de Cata:

Color: Rojo oscuro con reflejos violetas.
Aroma: Aromas ricos y fuertes, fruta madura, ciruelas, cerezo negro, chocolate y violetas.
Sabor: Acidez equilibrada y un final largo. Buena estructura con taninos suaves.

Winemaker: Patricio Gouguenheim

www.gouguenheimwinery.com.ar

Jantar na Cobertura em 23/02/2013, com a Turma dos Comunitários.