

# SAN PEDRO DE YACUCHUYA MALBEC



**i** Crianza: 12 meses en 70% roble francés de segundo uso, 30% roble francés nuevo. (Barricas Saury de 225 litros).

**🕒** 30/05/2013

**📍** San Pedro de Yacochuya

## Ficha tecnica

- Variedad: 85% Malbec. 15% Cabernet Sauvignon.
- Viñedo: Finca Yacochuya, Valles Calchaquíes, Cafayate, Salta, Argentina.
- Tipo de viña: espaldero.
- Edad de la viña: más de 60 años.
- Riego: Por surco, con aguas de vertiente.
- Altura sobre el nivel del mar: 2.035 metros.
- Producción: 5.000 cajas de 6 botellas de 750 cm<sup>3</sup>.
- Cosecha: Cosechado a mano, en cajas de 18 kg. cada una, en su maduración óptima.

**Vinificación:**

- Fermentación de 10 días a 28 – 30°C.
- Maceración larga (4 semanas) en tanques de 12.500 litros de acero inoxidable, a temperatura controlada.
- Fermentación Maloláctica en barrica.
- Sin filtrar.

**Enólogo:**

Arnaldo Etchart (Cafayate, Salta, Argentina) & Michel Rolland (Pomerol, Bordeaux, Francia).

Crianza: 12 meses en 70% roble francés de segundo uso, 30% roble francés nuevo. (Barricas Saury de 225 litros).

*Este corte ofrece admirablemente complejidad y riqueza. Frutas rojas a la nariz y gran estructura en boca, con taninos suaves. Es un vino muy bien balanceado. Se puede guardar 2-3 años.*

*Safrá 2011. Jantar na Grand Cru Curitiba em 30/05/2016.*