

<http://www.kaloswines.com/59n.php>



## 59 N MALBEC

**Composición varietal:** 100% Malbec

**Ubicación del viñedo:** Rodeo del Medio, Maipú y San Pablo, Tupungato, Mendoza

**Altitud:** 750 y 1000 msm

**Suelo:** pedregoso, arcilloso y franco arenoso

**Año del viñedo:** 25 y 15 años

**Día de cosecha:** se cosecha entre la segunda y tercera semana de abril en cajas de plástico de 15-17 kilos.

**Tipo de maceración:** Maceración pre-fermentativa en frío por 4 días a 8°C.

**Tiempo total de maceración:** aprox 20 días.

**Temperatura de fermentación:** 28 °C.

**Total de botellas:** 15000

**Alcohol:** 14,2

---

*Este vino presenta un color violáceo intenso. En nariz se presenta con una alta intensidad de aromas a frutos negros, guindas y frambuesas, que combinan con la vainilla que le aporta la madera. En boca es largo, amable y persistente.*

*Safra 2015. Almoço em 30/05/2018. Amigos & Vino.*