

## 7 LUNAS RESERVE MALBEC, 2006



Los vinos 7 Lunas son un homenaje y reconocimiento a los ciclos de la naturaleza. 7 son las lunas que deben transcurrir desde que las yemas de la vid comienzan a brotar a principios de la primavera, hasta la época de vendimia a comienzos del otoño - periodo más importante que determina la calidad de la uva.

Estos vinos 7 Lunas son elaborados con uvas cuidadosamente seleccionadas por Tomás Achával de viñedos ubicados en el Valle de Uco, Mendoza - Argentina. Su estilo frutado y equilibrado permite apreciar la expresión máxima de cada varietal, y hacen del mismo un vino ideal para acompañar carnes rojas y pastas

### **MALBEC**

De intenso color rojo-violáceo. Nariz expresiva y compleja con notas a frutos rojos; pasas y olivas. En la boca se desarrolla con amplitud e impacta por su equilibrio y estructura de sus taninos dulces y redondos. Sabroso y amigable.

Enologist: Roberto Simoneto

Fermentation Temperature: 28°C

Alcoholic fermentation: 12 days

Maceration: 24 days

Vineyard: Uco Valley – Mendoza

Medalla de Plata: Wines of Pacific Rim 2007 – Mandarin Hotel – Hong Kong

Varietal: 100% Malbec

Añejamiento: 50% del vino en barricas de roble durante 12 meses. 70% roble americano y 30% roble francés.

Alcohol: 13.5 %

Acidéz total: 5.4 g/l

PH: 3.68

Azucar Residual: 2.80 gr/l

*Pizzas na Pousada em Arraial.  
Jantar em 04/07/2011 com a Turma de Veranópolis.*