

ANDES PEAK

Malbec 2008

Variedad:	<i>Malbec 100%.</i>
Región:	<i>Perdriel y Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.</i>
Fecha de Vendimia:	
Vendimia:	<i>Cosecha manual en cajás de 20 Kg</i>
Sangría:	
Maceración en Frio:	<i>3 días entre 13°C y 15°C</i>
Fermentación alcohólica:	<i>Tradicional en tanque de acero inoxidable, entre 23°C y 30°C con levadura Seleccionada.</i>
Maceración Post-Fermentativa:	<i>2 días</i>
Fermentación Maloláctica:	<i>Completa con bacterias indígenas.</i>
Crianza:	<i>7 meses, 20% en Barrica de Roble y 80% en Tanque de acero inoxidable.</i>
Filtración:	<i>Gruesa de abrillantamiento.</i>
Estiba en botella:	<i>4 meses</i>
Alcohol:	<i>14,5 °Gl.</i>
PH:	<i>3,6</i>
Acidez Total:	<i>5,47g/l</i>

Notas de degustación: *Color Rojo profundo con tonos violetas y negros, brillante. Con aroma muy intenso a frutas donde se destacan aromas de ciruelas, cerezas y frutillas acompañado de un sutil café, chocolate y vainilla. En boca presenta una entrada dulce que llena la boca con taninos equilibrados, suaves muy redondos con una buena estructura, fresco y persistente.*

Reporte de Cosecha: *Las condiciones climáticas de la zona permiten la obtención de buenos colores y la maduración de los taninos. La zona presenta inviernos bien marcados y secos. Con una buena amplitud térmica, obteniendo como resultado una excelente madurez del fruto. En la cosecha 2007 predominaron los días soleados sin accidentes climáticos durante todo el período vegetativo y sin lluvias cercanas a la cosecha que pudieran producir alteraciones microbiológicas en el fruto.*

El Viñedo: *Proviene de la zona de Perdriel y Agrelo, de cepas establecidas con equilibrios propios de 120 qq/ha . La altura de la zona es alrededor de los 980 m.s.n.m., con suelo franco arenoso, que junto a un cuidadoso trabajo en los riegos y poda permiten obtener una gran concentración del fruto.*