



MALBEC · COSECHA 2023



Beber con moderación
Prohibida su venta a menores de 18 años

Ficha técnica

NOMBRE COMERCIAL

Malbec 13/20

AÑO COSECHA

2023

GRAD. ALCOHOLICA

13.9%

AZUCARES TOTALES

2.13 grs/lts Ph:3,7

ACIDEZ TOTAL

5.9 grs/lts

COMPOSICIÓN VARIETAL

Malbec 100%

EDAD DEL VIÑEDO

10 años con un rendimiento de 6.000kg/ht

ALTURA

1650 mts. sobre el nivel del mar

VENDIMIA

Cosecha manual realizada en la segunda quincena de marzo, en cajas de 20 kg. Se busca el punto óptimo de madurez polifenólica, evaluando especialmente la madurez de la pepita y la intensidad de color en la piel de la uva.

VINITIFICACIÓN

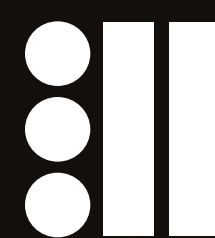
Se realiza una maceración en frío durante 4 días, seguida de una fermentación alcohólica de 12 días con levaduras seleccionadas, y una maceración post-fermentativa de 4 días.

CORTE FINAL

El vino se compone en un 70% de Malbec joven de la cosecha 2023 y un 30% de vino Malbec de la cosecha 2022, criado en barricas de roble francés de segundo uso. Esta combinación permite conservar la frescura y vivacidad de la fruta, sumando a su vez profundidad, textura y una elegancia sutil aportada por el contacto con la madera.

FERMENTACIÓN

100% malolática natural





E S E N C I A D E A L T U R A

Nota de Cata

Este Malbec representa una de la más alta expresión de nuestro viñedo en el Valle Calchaquí. Compuesto por un cuidadoso ensamble de un 70% de vino joven de la cosecha 2023 y un 30% añejado en barricas de segundo uso (cosecha 2022), logra un equilibrio preciso entre frescura y complejidad, fruta y matices.

Presenta un profundo color rojo rubí, luminoso y vivo. En nariz se despliegan intensos aromas de frutos rojos maduros como cerezas, guindas y ciruelas frescas, acompañados de delicadas notas especiadas aportadas por su leve crianza en roble. En boca es un vino de una textura sedosa, amable y perfectamente integrada. La frescura sostiene cada sorbo con naturalidad, destacando el volumen elegante y la persistencia prolongada. Sus taninos suaves y pulidos reflejan nuestro esfuerzo por lograr una expresión precisa y refinada del Malbec.

Esta botella resume nuestra visión del vino: respetar la fruta, entender el terruño y trabajar con precisión para entregar una experiencia inolvidable en cada copa.

 381 477 4549

 bodega1320.com.ar

