

CASK *Malbec roble Cask*



> PRESENTACIÓN

Productor: Bodega Araujo.
Línea: Roble Cask.
Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina.
Botella: Cónica baja, con picada, color verde oliva, 750ml.
Corcho: Microaglomerado calidad diam. 5



INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: 100% Malbec, viñedos propios.
Año de cosecha: 2019.
Altitud: 600 m.s.n.m.
Edad de viñedos: 12 años
Irrigación: por superficie
Rinde por hectárea: 6000 kg.
Densidad: 4000 plantas por hectárea.
Conducción: espaldera
Suelo: franco -arenoso
Poda: tradicional.
Cosecha: manual, en cajas de 20 kg.
Fermentación alcohólica: levaduras seleccionadas, 25°, 20 días.
Fermentación maloláctica: 100% bacterias seleccionadas.
Madera: 6 meses roble francés, 3 meses en barrica de roble americano.

Alcohol: 13.8% vol.
Acidez: 5.23g/L.
Azúcar: 2.60g/L.
Aditivos: sulfitos.



PACKAGING

Caja: cartón corrugado con capacidad para 6 botellas, con separador.
Peso por caja: 7.020 kg.
Paletización recomendada: 150 cajas por palet (5 capas de 30 cajas cada una).



NOTAS DE CATA

Nuestro Malbec es el resultado de una cuidadosa selección de uvas, cosechadas en su punto óptimo de madurez, y criado luego, en barricas de roble francés. El primer contacto que nos ofrece es un brillante color de tonalidad rubí y de buena intensidad. Luego en nariz es un vino de aromas vibrantes, con una evolución escalonada por frutos rojos, moras, ciruelas y frambuesas. Además del equilibrio y la intensidad aromática producida por su paso por barrica frances, durante 6 meses. Al llegar a la boca este Malbec presenta una constitución sólida y de buena concentración, que corresponde con los aromas antes percibidos y con taninos finos que le dan un final sedoso.

Temperatura de servicio entre 16° a 18°C.

