

# CACHO > MALBEC 2020



## PRESENTACIÓN

---

**Productor:** Bodega Araujo

**Línea:** CACHO

**Origen:** San Rafael, Mendoza, Argentina

**Botella:** Borgoña con picada, color verde oliva, 750 ml.

**Cierre:** Corcho natural, calidad extra.

## INFORMACIÓN

---

**Uvas:** 100% Malbec

**Año de cosecha:** 2020

**Altitud:** 600 msnm

**Edad del viñedo:** 25 años

**Irrigación:** Por goteo

**Rinde por hectárea:** 6500 kilos

**Densidad:** 4000 plantas por hectarea

**Conducción:** Espaldero alto

**Suelo:** Franco arenoso

**Poda:** Mixta tradicional Guyot doble

**Cosecha:** Manual en cajas de 20 kilos

**Fermentación alcohólica:** Levaduras seleccionadas

**Fermentación maloláctica:** SI

**Madera:** 18 meses roble francés, tostado medio

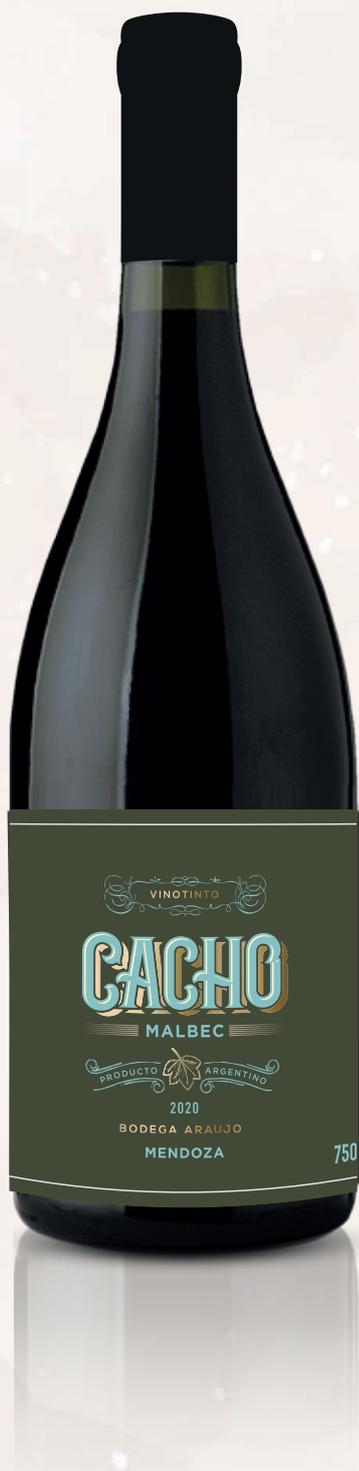
**Alcohol:** 14,3%

**Azúcar:** 1,8 g/L

**Acidez:** 5,85 g/L

**Aditivos:** Contiene sulfitos

# CACHO > MALBEC 2020



El mosto es macerado durante 5 días a 6°C antes de la fermentación alcohólica, luego fermentado con levaduras seleccionadas durante 9 días a temperaturas entre 22°C y 26°C, una vez finalizada la fermentación alcohólica, se macera 25 días con los orujos, dando lugar a que se concrete la fermentación maloláctica

## TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

---

16 - 18° C

## NOTAS DE CATA

---

Rojo intenso, profundo con matices purpuras, vivaz, de poderoso aroma a frutas rojas y negras como ciruelas y moras, combinado con tabaco propios de su maduración en barrica, otorgando gran complejidad y armonía, en boca se destaca sus taninos suaves y delicados, con buen balance de acidez taninos y alcohol, respeta muy bien la fruta propia del varietal, genera un final respetuoso, largo y placentero.