

# DE MOÑO ROJO

## DE MOÑO ROJO SÚPER MALBEC 2017



BODEGA	The Vines of Mendoza
VARIETAL	100% Malbec
COSECHA	2017
VIÑEDO	Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
TIPO DE SUELO	Suelo pobre en materia orgánica, muy rocoso y arenoso en su composición.
ELABORACION	Se realizó una cosecha manual, en cajas de 12 kg, en abril. Se trabajó cuidadosamente en la selección de las uvas, en doble mesa de clasificación y despallado. La maceración en frío se llevó a cabo durante cinco días para obtener una buena extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica se efectuó en tanques de acero inoxidable. Luego, el desvine a barricas, descube y prensado suave para llenar las barricas (10%). La fermentación maloláctica se realizó en barricas, se procedió al trasiego del vino y su posterior crianza.
CRianza	12 meses en barricas de roble francés de primer uso.
POTENCIAL DE GUARDA	8 - 10 años
ALCOHOL	14.1 %
NOTAS DE CATA	Expresa complejidad en nariz, con aromas a frutas negras maduras, como frambuesas, trazos de mermelada de ciruelas y suaves notas a pimienta negra. Su paso por roble aporta mucha elegancia con una sutil sensación cremosa de cacao y especias. Se aprecia por su buena concentración y su excelente cuerpo. En boca es una auténtica delicia. Un Malbec de pura cepa, estructurado, con gran equilibrio y largo final.
TEMPERATURA DE SERVICIO	16°C