

COLECCIÓN 1310 *mts.*

BLOCK
a6

MALBEC, 2018

ORIGEN	Block a6, Gualtallary, 1310 msnm.
SUELO	Arenoso de base calcárea.
COSECHA	Manual
RENDIMIENTO	7 ton. / Ha.

ELABORACIÓN

Uvas cosechadas a mano cargadas en cajones de 18 kg. Maceración pre-fermentativa con tareas de extracción a bajas temperaturas durante 4 días. Fermentación en tanques de acero inoxidable. Sobre-maceración de hasta 20 días con control de temperatura. Luego en barricas de roble francés de primer y segundo uso durante 16 meses.

NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo de gran profundidad. En nariz presenta un gran abanico de aromas, comenzando por una fruta negra madura que recuerda a mermelada de ciruelas. Progresivamente aparecen notas herbales, balsámicas y hoja seca, acompañadas notas de chocolate y café típicas del Malbec con crianza en madera. De entrada dulce, untuosidad y sedosidad son las principales características que describen a este gran vino en su paso por boca. Los taninos son amables, dando introducción a un final persistente y frutado.

Un Malbec intenso, elegante y con una gran capacidad de guarda.

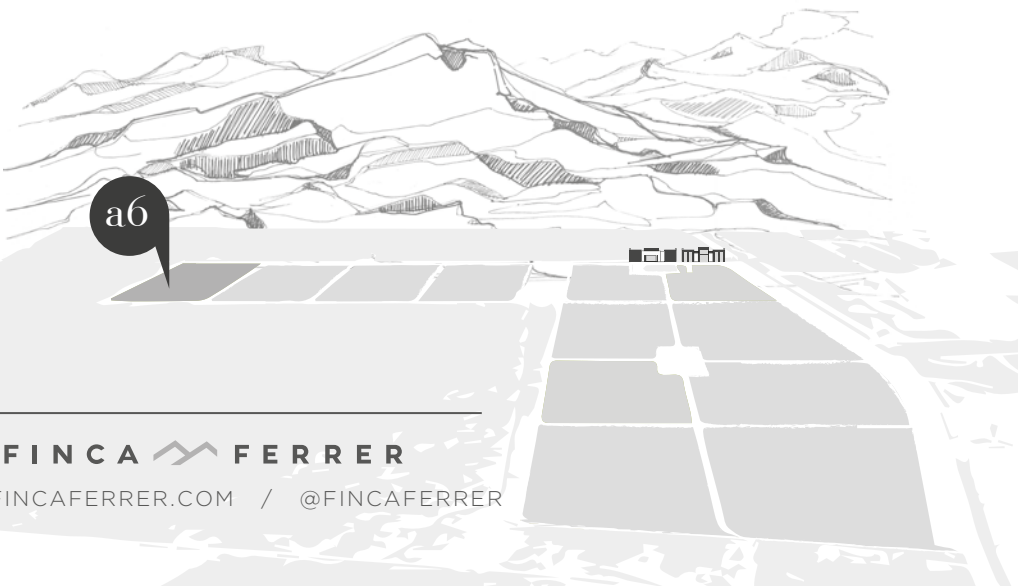
SERVICIO: 10° - 12 °C

SUGERENCIA DE MARIDAJES

Carnes rojas, quesos duros o pastas con salsa roja.

ANÁLISIS BÁSICOS

ALC: 15% | PH: 3.64 | AZÚCAR: 3.76 | ACIDEZ: 5.8 grs/l



FINCA FERRER

WWW.FINCAFERRER.COM / @FINCAFERRER