

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.

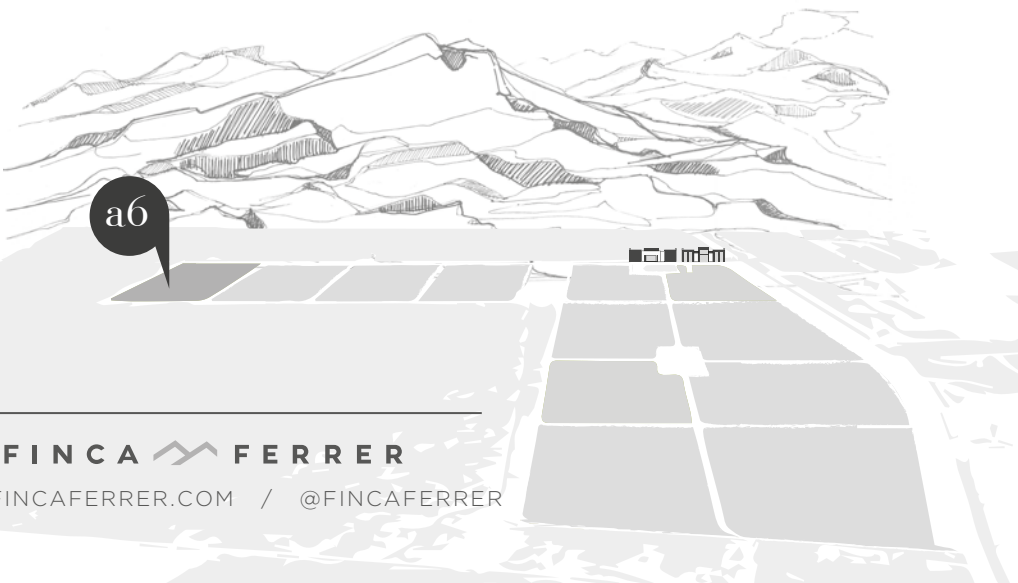
SERVICIO: 10° - 12 °C

#### 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