



R.J.VIÑEDOS



Pasión 4

MALBEC

Composición Varietal: 100% Malbec

Año de Cosecha: 2015

Vendimia: Cosecha Manual segunda y tercera semana de Marzo.

Procedencia: Viñedos de Luján de Cuyo, Maipú y Valle de Uco (Tupungato y Tunuyán). Altitud entre 740 y 1.010 m.s.n.m.

Ciclo Vegetativo: La temporada 2.014/15 se caracterizó por un invierno cálido y un verano fresco con lluvias superiores al promedio. Los viñedos establecidos sobre suelos bien drenados dieron vinos de gran calidad gracias a las temperaturas inferiores al promedio, mientras que aquellos situados en suelos más pesados requirieron grandes esfuerzos agronómicos en su manejo.

Rendimiento: Entre 8 y 12 ton/ha

Maceración: 2 a 3 días de maceración en frío, 12 a 15 días de maceración total

Fermentación Alcohólica: Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en piletas de hormigón epoxicado.

Fermentación Maloláctica: Con bacterias indígenas

Añejamiento: En barricas de roble Francés y Americano (segundo y tercer uso) el 15% del volumen por 4 a 6 meses, y vino en piletas el 85%.

Notas de Degustación: Color rojo rubí intenso. En nariz destacan los frutos rojos como guinda y frutilla con un toque sutil de tabaco y vainilla. En boca sus taninos son dulces y sedosos. Es un vino placentero que invita a un fácil beber. Su final es fresco y frutal.