



## LA IGRIEGA SUPERIOR

MALBEC %100 | Enólogo Felipe Stahlschmidt

*Añada:* 2018

El Malbec con la expresión superior del viñedo en cuanto a intensidad y pureza.

*Ubicación de los viñedos “Parcela seleccionada” :*  
Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza.

*Características de los viñedos:*

Lugar especial en el viñedo, con características específicas: suelos arenosos poco profundos, con rocas redondas y una importante presencia de calcio. Zona de muy alto drenaje. Es el sector de la finca con mayor afloramiento rocoso.

*Elaboración:*

Se cosechó la parcela seleccionada, se hizo el descobajado y se llenaron 6 barriles. El método de fermentación: barriles verticales (open top), sin una de las tapas. Y el trabajo durante la fermentación fue solo de pisoneos. Se realizó una maceración fría de 8 días, una fermentación de 15 días, y 5 días de maceración post fermentación. La fermentación maloláctica, se hizo durante la maceración post fermentativa. La conservación se hizo en barriles de roble francés nuevos y de segundo uso durante 18 meses.

*Número de botellas producidas:* 2.000 BOTELLAS

Color: Tinto  
Tipo: Varietal tinto seco

Alcohol: 14%  
pH/acidez: 3.7 / 6.1  
Azúcar residual: 2.35