

Ficha técnica

INCONSCIENTE

Malbec
2024

Región : Gualtallary , Tupungato, Mendoza,
Argentina. Elaborado y embotellado en la propiedad.

Enólogo: Joaquín Martín

Viñedo: 1200m. de altura. Suelos de origen aluvionales, de estructura suelta y muy permeables. Manejos especiales de poda, riego y canopia para obtener viñedos equilibrados que aporten uvas de la más alta calidad. Cuartel 6, selección masal

Vinificación: Cosechado de forma manual en bins de 350kg el 4-04-2024 y se despalilló en huevos de concreto de 2.225 litros, se realizó un remontaje por día para humedecer el sombrero, la maceración post-fermentación se extendió por 20 días mas, luego se prensó y continuó su crianza en huevos de concreto.

Crianza: 6 meses en huevo de concreto

INCONSCIENTE



Producción: 18.000 lts.

Notas de cata: A la vista presenta notas violáceas típicas del Malbec de Montaña, en nariz se perciben notas de ciruela, guinda y rosas, luego aparecen notas especiadas, en boca ingresa con taninos finos y suaves que marcan una textura típica de Gualtallary.

Composición:

Malbec: 100%

Datos analíticos:

Alcohol: 14.2% Azúcar (g/l): 2.37

Acidez (g/l): 5.2 PH: 3.69