



FICHA TÉCNICA

Malbec

VAGUADA 2024

· EDICIÓN LIMITADA ·



ORIGEN

DENOMINACIÓN: Valle de Leyda · Santo Domingo

DISTANCIA AL MAR: 5 km en línea recta

PRODUCCIÓN: 4.297 botellas



ANÁLISIS TÉCNICO

ALCOHOL: 14% Vol.

ACIDEZ: 0,47 g/L

FECHA DE COSECHA: 1 de abril

AÑO PLANTACIÓN: 2021



EL VIÑEDO

EXPOSICIÓN: La cercanía al océano permite una maduración lenta, gran expresión aromática y una acidez natural que entrega frescura.

CLIMA: Las condiciones costeras permiten obtener un Malbec de perfil más fresco y jugoso, sin perder tensión ni equilibrio.

SUELO: Granítico, con presencia de arcilla.



VINIFICACIÓN Y GUARDA

COSECHA: Manual, con selección de racimos en viñedo.

MACERACIÓN: En frío y fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable.

GUARDA: Crianza parcial en roble francés usado, sumando complejidad sin opacar la fruta.



NOTAS DE CATA

VISTA: Vino limpio, de intenso color rojo violeta.

NARIZ: Cereza y frutos del bosque, perfil fresco y vibrante.

BOCA: Acidez media-alta, jugoso y fresco. Taninos suaves y textura jugosa.



MARIDAJE

Conejo silvestre, asado de tira, risotto de hongos. Platos sabrosos de intensidad media.

T° SERVICIO: 14°C - 16°C

