

CALAMACO GRAN RESERVA MALBEC



Composición Varietal: 100% malbec.

Terroir de origen: 60% Agrelo (980 m.s.n.m.) y 40% La Consulta (1.150 m.s.n.m.). Ambos viñedos de más de 80 años de antigüedad.

Cosecha: Manual en cajas de 14 kg. sobre las últimas 2 semanas de abril. En finca se realiza una primera selección de racimos y limpieza de hojas en el momento de volcar el tacho de cosecha en las cajas al pie de la hilera.

Elaboración: Luego de una doble cinta de selección, primero de racimos y luego de granos la uva ingresa por gravedad a pequeños tanques de acero inoxidable. Después de una maceración de 5 días y una fermentación que dura aproximadamente 30 días el 100% del vino se coloca en barricas nuevas de roble francés de Tonelería Taransaud. Allí permanece por un lapso de aproximadamente 24 meses hasta el momento de su fraccionamiento. Solo las mejores de estas barricas son embotelladas bajo la etiqueta Calamaco Gran Reserva.

Notas de Cata:

Vista: Violáceo con tonos morados, de intensidad impenetrable.

Nariz: notas de ciruelas maduras en armonía perfecta con aromas de café recién molido y vainas de vainilla.

Boca: Elegante y con taninos complejos y sedosos. Persistente final.

Datos Analíticos:

Alcohol: 15,2 % v/v

Acidez: 5,81

PH: 3,57

Azúcar reductor: 2,10 g/l