



Winemaker: Lucas Amoretti.

Composición Varietal: Malbec.

Uvas: Provenientes de Altamira y Gualtallary, Valle de Uco (1100 m.s.n.m. suelos calcáreos y aluvionales).

Viñedos: De más de 50 años con un rendimiento menor a las 5 Tn. por Ha.

Cosecha: Realizada a mano en cajas plásticas de 17 Kgs.

Selección: Doble selección manual de racimos y bayas.

Maceración: Pelicular en frío durante 8 días a 8°C, previa a la fermentación alcohólica.

Fermentación Alcohólica: Realizada con levaduras indígenas durante 20 días en barricas de roble francés de primer uso, tostado medio. Temperatura 28-30°C.

Maceración post fermentativa de 12 días.

Fermentación Maloláctica: En barricas de roble francés.

Crianza: En barricas de roble francés de primer uso durante 24 meses.

Estiba: 12 meses de guarda en botella antes de salir al mercado.

Elaborado y Fraccionado en origen.

Datos Analíticos:

Alcohol: 14%

PH: 3.6

Acidez total: 4.72 g/l.

NOTAS DE CATA

Renacer malbec es de color rojo rubí profundo con destellos púrpura. En nariz revela gran complejidad aromática como notas de pan tostado, regaliz, mina de lápiz, lavanda, cereza y ciruelas maduras. Opulento en boca taninos dulces y aterciopelados. Impecable equilibrio entre fruta y madera. Rotundo y poderoso final.

Maridaje: Carnes rojas a las brasas, platos con cocciones largas y sabores fuertes como carnes de caza (jabalí, ciervo y liebre), pastas rellenas con salsas complejas y quesos de pasta dura.