



LOGIA MALBEC



## NOIR DE MALBEC

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Malbec, de Agrelo, Luján de Cuyo.

### NOTAS DE CATA

Es elegante de características aromáticas definidas bien afrutado y fresco con toques de ciruela japonesa y frambuesa. En boca es suave y delicado, con taninos dulces y sedosos. Es un vino muy fácil de beber. Muy versátil, perfecto para acompañar comidas con carnes rojas y pastas rellenas y es ideal para aperitivos.

### TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18° C

### ALCOHOL

14,5%

### MADURACIÓN DE LAS UVAS

Fines de marzo

### COSECHA

Manual

### RENDIMIENTO

9.000Kg/Ha

### VINIFICACIÓN

La uva se cosecha madura y es especialmente seleccionada, en excelentes condiciones de calidad y sanidad, imprescindible para realizar una maceración carbónica. Esta es una fermentación intracelular, que se realiza en total ausencia de oxígeno, para lo cual se carga el tanque con los racimos enteros (sin pasar por la descobajadora), y luego se insufla anhídrido carbónico para desalojar el oxígeno. El proceso que se produce en el grano es un tipo de respiración enzimática, que dura de 7 a 9 días, hasta que los granos empiezan a ablandarse y romperse. Este proceso se completa con la fermentación tradicional del jugo de los racimos que quedaron en el fondo del tanque y se fueron aplastando por el mismo peso de la uva.

### TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

5-8 años

### EDICIÓN LIMITADA

20.000 botellas



**PRESENTACIÓN**  
750 ML  
Caja x 3 bot



**PRESENTACIÓN**  
750 ML  
Caja MIXTA x 3 bot