Claroscuro
BODEGA DE ARTE

# Gran Malbec 2018

**Variedad:**
Malbec 100%

**Viñedos:**
Uvas de nuestros viñedos en Vista Flores, Paraje Altamira y Gualtallary que hacen de este vino un blend de Malbec especial donde se combina la fruta de Vista Flores, la fuerza de Gualtallary y la frescura y elegancia de Altamira.

**Elaboración:**
Cosecha manual, con selección de racimos. Desgranado sin rotura, y luego selección de los granos. Maceración de granos fría durante 48hs a 8°C, suave extracción. La fermentación se realiza en pequeños tanques troncocónicos de acero inoxidable a 27-28 °C, con levaduras seleccionadas; posterior fermentación maloláctica con maceración total de 25-30 días. Luego el vino va a barricas francesas de primer y segundo uso para la crianza durante 12 meses. Estabilización natural por el largo tiempo en barrica. La uva proveniente de los tres viñedos utilizados en este Gran Malbec se elaboran por separado y se juntan en el corte final después de los 12 meses de crianza en barricas. Estiba en botella durante 12 meses. Buscamos que cada viñedo exprese lo mejor de sí por separado para luego armar este gran vino.

**Notas de cata:**
Vista: De color rojo profundo y brillante, con reflejos violáceos y púrpura.
Nariz: Expresivo y frutal, aparecen frutas rojas como frutillas y frambuesas y ciruelas maduras típicas del Malbec, con regaliz y pimienta negra; y notas de nuez, canela, procedentes de su paso por roble. Boca: Su ataque es fresco y jugoso, con buen volumen de estructura persistente, elegante y buena acidez.Taninos redondos, aterciopelados y dulces que le brindan redondez, suavidad y aseguran un final agradable y prolongado.

**Datos técnicos:**
Alcohol: 14.5%
Acidez total 5 g/l
Ph: 3,5
Azúcar: 3.5 g/l

**Obra:**
"Soltarse"
de Mariela González