



Abraham

GRAN RESERVA



by Ricardo Santos

MALBEC 2018

Varietal: 100 % Malbec.

Ubicación viñedos: Gualtallary y Altamira, Valle de Uco, Mendoza.

Edad del viñedo: plantado en 1992.

Altitud: 900 m.s.n.m.

Suelo: franco arenoso.

Rendimiento por hectárea: 6.500 kg/ha.

Cosecha: manual, en cajas de plástico. Tercera semana de abril de 2018.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa: 6 días a 12°C.

Temperatura de fermentación: 29°C.

Maceración: 32 días.

Crianza: 24 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Profundo tono violáceo, con aromas muy intensos que combinan frutos rojos con el roble francés. En boca resalta su gran cuerpo y estructura que combinada con su untuosidad y frescura redonda en un vino muy elegante. Todos estos atributos logran que este vino tenga un gran potencial de añejamiento.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14.3 % | Acidez total: 5.15 g/l | pH: 3.70

Azúcar residual: 2.60 g/l | SO₂: 52 mg/l

Potencial de guarda: de 8 a 12 años.

Temperatura de servicio: 15°C a 18°C.



Abraham

GRAN RESERVA