

# ALZAMORA

## MALBEC

Malbec complejo con colores vivaces, aromas y sabores típicos de la variedad. Su perfil es netamente frutado con notas florales. En boca su entrada es amable y caudalosa, se perciben sabores que recuerdan a ciruelas acompañados por una sensación refrescante similar al anís. Su tacto sedoso se origina gracias a su crianza en barricas de roble Francesas que definen su armonía en cada trago. La temperatura de servicio es de 14-15°.

**MARIDAJE** pastas en general. Salsas corpóreas.

**AÑO** 2015

**FECHA DE VENDIMIA** intervienen uvas de dos valles

VALLE ZONDA segunda quincena de febrero

VALLE TULUM primera semana de marzo

**FORMA DE CONDUCCIÓN** espaldero

**RENDIMIENTO** 80 qq/ha para *Zonda* y 100 qq/ha para *Tulum*

**FORMA DE COSECHA** manual en cajas

**MACERACIÓN** fría a 7° durante 3 días, luego maceración clásica hasta final de de azúcares, entre 22° y 25°C

**CRIANZA** fermentación con chip de roble francés y americano, el 40% del vino tiene un paso por barricas de roble francés y americano

**CORTE VARIETAL** Malbec 100%

## DATOS ANALÍTICOS

<i>Alcohol</i>	13,6 % vol
<i>Acidez total</i>	5,17 g/l
<i>Azúcar residual</i>	3,00 g/l
<i>pH</i>	3,7

