



MALBEC 2021

Composición	100% Malbec
Viñedo	La finca se encuentra en La Arboleda, Tupungato. A 1072 m.s.n.m.
Clima	Los días cálidos y noches frescas, producen una gran amplitud térmica. Pocas precipitaciones anuales y baja humedad con vientos secos, frecuentes y moderados.
Cosecha	A fines de Marzo. Realizada con cosechadora mecánica con un rendimiento de 13.000 kg por ha.

ELABORACIÓN

Se realiza el despalillado y molienda completa, a temperatura controlada. La fermentación alcohólica dura entre 8-12 días a temperatura de 25-28°C. Luego del descube, se procede al prensado para separar el vino gota. La fermentación maloláctica se produce naturalmente.

NOTA DE CATA

Susurros Malbec es un vino joven, con color rojo brillante y tonalidades violetas. En nariz posee notas de frutos maduros, como ciruelas y moras. En boca se sienten los taninos dulces y aterciopelados y su textura es suave. "Es un vino muy expresivo y fresco que resalta las características propias del varietal".