

# SUSURROS



## RESERVA MALBEC 2021

---

Composición	100% Malbec
Viñedo	La finca se encuentra en La Arboleda, Tupungato. A 1100 m.s.n.m.
Suelo	En esta región se encuentran suelos pedregosos, con alto nivel de drenaje.
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. La crianza se realizó en roble francés. Tiempo de contacto con la madera 6 meses.

---

### NOTA DE CATA

Susurros Reserva Malbec presenta un color rojo intenso. En nariz posee notas de frutos negros maduros, como mermelada de ciruela y aparecen notas suaves de tabaco. En boca tiene bien equilibrado la fusión entre la fruta y la madera, otorgándole un buen balance y final de boca.