



CALFULEN GRAN RESERVA MALBEC

Ubicación del viñedo: La Esmeralda, Luis Beltrán, Valle Medio del Rio Negro.

Edad del viñedo: 10 años

Cosecha: del 25 al 29 de MARZO

Rendimiento: 3000 kg por hectáreas

Cosecha manual en cajas de 15 kg.

Doble selección de racimos.

Maceración: pre fermentativa a 10°C durante 3 días, con 3 remontajes diarios, luego, maceración durante 25 días.

Fermentación: con levaduras seleccionadas, a temperatura controlada entre 26°-28°C en pequeñas piletas de hormigón. Fermentación maloláctica completa.

Crianza: 24 meses en barricas de roble francés y americano

Comentarios del enólogo: de color rojo muy intenso con tonos violáceos. Posee aromas a ciruelas maduras, violetas, moras, combinados con vainilla, coco y chocolate aportados por su crianza en roble.

En boca se presenta elegante, muy concentrado con taninos sedosos y acidez equilibrada. Este vino, por sus características, no ha sido filtrado, por lo que puede presentar precipitados naturales.

Se recomienda decantar 30 minutos antes de beber.

Enólogo: Mario Lascano