



CALFULEN MALBEC RESERVA

Ubicación del viñedo: LA ESMERALDA- LUIS BELTRAN- VALLE MEDIO- RIO NEGRO.

Edad del viñedo 10 años

Cosecha: del 1 al 10 de abril

Rendimiento: 3000 kg por hectáreas
Cosecha manual en cajas de 15 kg.
Doble selección de racimos.

Sangría: 15%

Fermentación: con levaduras indígenas entre 26º-28ºC, 3 remontajes diarios y delestage a mitad de fermentación.

Crianza: el 90% del vino fue criado en barricas de roble Francés durante 12 meses.

Comentarios del enólogo: color rojo violáceo oscuro. Elegante nariz en donde se destacan aromas a ciruelas, y especias, con sutiles notas a chocolate por su crianza en barricas.
En boca es redondo, complejo, con taninos maduros y de buena estructura, y con un final en boca muy persistente.

Enólogo: Mario Lascano