



CLUNIA

Malbec

VARIEDAD

100% Malbec

ORIGEN

Viñedos con una altitud entre los 970 y 1.000 metros sobre el nivel del mar. Poseen un clima más extremo donde los inviernos son fríos y los veranos calurosos, pero con una gran amplitud térmica entre el día y la noche, con abundancia de sol y escasez de lluvia durante el periodo de maduración. Estas condiciones climáticas extremas, muy parecidas a las mejores zonas de Mendoza para la producción de Malbec, aunque lógicamente con diferentes condiciones de suelos, son las que nos convencieron a todos para impulsar el desarrollo de este vino, ya que debido a estas especiales condiciones climáticas, permiten moldear una maduración lenta, de elevada concentración y elegancia.

Sus suelos calizos con elevada presencia de arenas y arcillas ayudan a moldear su concentración y tipicidad.

ELABORACIÓN

Posee una triple selección de uvas, durante la vendimia manual, al pasar por cinta la selección de racimos, y por mesa vibratoria, eliminando así todas las partes verdes. Previo al procesado, la uva se almacena en cámaras de frío a temperaturas de semicongelación para romper las células de la piel y mejorar la extracción en la maceración y fermentación. Maceración prefermentativa a 4°C durante 2 días y la fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas (*Saccharomyces cerevisiae* galactose - (ex-bayanus)), entre 7 a 10 días y maceración post fermentativa de 13 días, con un periodo total de encube de 21 días. La fermentación maloláctica se realiza en barricas con battonage sobre sus lías. 15 meses en barricas francesas, incluyendo la fermentación maloláctica.

COLOR

Intenso color rojo cereza y violáceo profundo.

BOUQUET

Aromas intensos de frutas negras y rojas maduras, unidas a sutiles notas especiadas y minerales. La mora, arándanos, ciruelas y un leve toque de pimienta negra, complementados por la complejidad adquirida durante la crianza con leves matices tostados y de tofe, perfectamente ensamblados.

PALADAR

En boca de entrada es una explosión de fruta y concentración, con taninos muy redondos y potentes, de agradable persistencia.

