



**Composición Varietal:** Malbec.

**Uvas:** Provenientes de Altamira y Gualtallary, Valle de Uco ( 1100 m.s.n.m. suelos aluvionales).

**Viñedos:** De más de 90 años con un rendimiento menor a las 5 Tn. por Ha.

**Cosecha:** Realizada a mano en cajas plásticas de 17 Kgs.

**Selección:** Doble selección manual de racimos y bayas.

**Maceración:** Pelicular en frío durante 10 días a 8°C, previa a la fermentación alcohólica.

**Fermentación Alcohólica:** Realizada con levaduras indígenas durante 20 días en barricas de roble francés de primer uso, tostado medio. Temperatura 28-30°C.

Maceración post fermentativa de 12 días.

**Fermentación Maloláctica:** En barricas de roble francés.

**Crianza:** En barricas de roble francés de primer uso durante 24 meses.

**Estiba:** 12 meses de guarda en botella.

**Elaborado y Fraccionado en origen.**

**Datos Analíticos:**

**Alcohol:** 15,5%

**PH:** 3.6

**Acidez total:** 5.45 g/l.

**NOTAS DE CATA**

Renacer malbec es de color rojo rubí profundo con destellos púrpura. En nariz revela gran complejidad aromática como notas de pan tostado, regaliz, mina de lápiz, lavanda, cereza y ciruelas maduras. Opulento en boca taninos dulces y aterciopelados. Impecable equilibrio entre fruta y madera. Rotundo y poderoso final.

**Maridaje:** Carnes rojas a las brasas, platos con cocciones largas y sabores fuertes como carnes de caza ( jabalí, ciervo y liebre), pastas rellenas con salsas complejas y quesos de pasta dura.