



BRAMARE

MALBEC
LUJÁN DE CUYO 2019

VIÑEDO

- Apelación: Luján de Cuyo
- Perdriel, Agrelo, Vistalba, Las Compuertas

-Suelos: Los suelos van desde franco arenoso a franco arcilloso.

CICLO VEGETATIVO

La cosecha 2019 estuvo marcada por dos factores decisivos: la gran amplitud térmica y las precipitaciones escasas. El primero, permitió alcanzar una óptima concentración de la uva, fineza en el grano de los taninos, buena acidez y alcoholes potenciales moderados. Por otro lado, el segundo garantizó condiciones ideales durante todo el periodo de cosecha. Esta combinación permitió obtener racimos de excelente calidad.

COSECHA

- Cosecha manual con tijeras
- Fecha de cosecha: 18/03 al 9/4

ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos y granos.
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica espontánea
- Crianza del 23% en barrica de roble francés nueva, durante 18 meses.
- Embotellado sin clarificar y sin filtrar en octubre 2020
- Composición varietal: 100% Malbec

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí profundo con tonos oscuros. En nariz se percibe pureza, frescura, complejidad y elegancia, con aromas a pétalos de rosa y guindas. En boca es redondo, de cuerpo medio, textura aterciopelada, taninos jugosos y largo final.

