

RESERVA MALBEC 2021/22 GIULIANI FABREGA

Varietal: 100 % Malbec

Zona de producción: Tupungato – Valle de Uco

Conducción del Viñedo: Parral/Espaldero

Riego: por goteo

Antigüedad del Viñedo: 26 años

Rendimiento: 80 - 100 qq/ha

Altitud: 1010 msnm

Cosecha: Manual en cajas de 17 kg

Elaboración:

Elaborado por método tradicional, con agregado de levaduras seleccionadas y nutrientes, maceración a 24 a 29 °C, 10 días en contacto con los orujos, con agregado de roble francés para fijar el color. Método de maceración Remontajes y delestages. El vino una vez que termina la fermentación alcohólica recibe la fermentación Maloláctica. Una vez transcurrido este tiempo se hacen los blend de la misma variedad, se filtra, se estabiliza y fracciona.



Notas de Cata:

Vista: Color rojo rubí, con tonos violetas

Nariz: De gran intensidad, con frutas rojas, como mora, ciruelas maduras. La vainilla y el chocolate se sienten presentes debido al paso por madera.

Boca: Estructurado, firme en los taninos, con entrada dulce y recta, muy equilibrado, la madera presente le da complejidad. Y se combina perfectamente con la fruta.

Maridaje:

Por su complejidad y estructura es un vino apto para el maridaje con comidas con salsas, carnes preparadas al horno, también para postres con chocolates y que contengan vainilla.



FAMILIA
GIULIANI • FABREGA