



ANGULO INNOCENTI



Malbec | 2016

COSECHA: 2016

VINO: 100% Malbec.

NOTAS DE CATA: Angulo Innocenti Malbec muestra la bella expresión del Malbec de clima fresco de La Consulta. De un color oscuro, morado opaco, el vino muestra exquisitos sabores a frutos negros y delicadas notas de violetas, muy típico del terruño de La Consulta. El vino muestra también un matiz de frescura, equilibrio y mineralidad que ha hecho de esta zona, un lugar tan apreciado para el Malbec.

VIÑEDO:

Ubicación: La Consulta - Valle de Uco.

Clima: Días frescos y soleados, con noches frías de montañas.

Suelo: Pobres y arenosos, con rocas y calcáreo.

Riego: Goteo.

Poda: Doble Guyot.

Cosecha: Realizada a mano en cajas plásticas de 18 - 20 kilogramos.

ELABORACIÓN:

Fermentación: Tanques de acero inoxidable y piletas de concreto, a 29 °C. Levaduras indígenas.

Maceración: Blend de 3 lotes de Malbec. Lotes 4 y 19 con 10 días de maceración en frío, y lote 9 con 10 días de maceración post fermentación. Cosecha realizada en tres días diferentes.

Fermentación Maloláctica: Espontánea en barricas.

Crianza: 8 meses (50% del vino).
