



Alacrán

◦ Instinto ◦

MALBEC



PRODUCTOR	Andes Growers
COSECHA	2020
VARIETAL	100% Malbec
VIÑEDOS	Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza
ALTITUD	850 m.s.n.m.
METODO DE COSECHA	Manual en canastos de 25 kgs.
VINIFICACION	La fermentación se realiza en tanques de 50 HL - 70 HL a temperaturas controladas de 25°-27° con levaduras seleccionadas. Luego de un período de maceración de 12-15 días, el vino realiza fermentación maloláctica espontánea.
PASO POR MADERA	El 30% del vino se cría en contacto con roble francés y americano por 6 meses. Luego se arma un blend con el 70% del vino con pura fruta.
WINEMAKER	José Di Marco
NOTAS DE CATA	A la vista exhibe color rojo con matices violáceos. En nariz presenta una intensa expresión a frutos rojos como la frambuesa y a mora con sutiles notas a coco. En boca se presenta con una entrada dulce y amable a raíz de sus taninos maduros y buen equilibrio. Su buena acidez aportan frescura a un final de boca de buena persistencia.