



COSECHA	2017
VARIETALES	65% Malbec - 35% Petit Verdot
REGION	Tunuyán, Valle de Uco
ALTITUD	1.120 msnm
METODO DE COSECHA	Manual en canastos de 25 kgs.
VINIFICACIÓN	Al arribar la uva a la bodega se realiza una selección manual en cinta donde se eliminan hojas, palos y toda uva que no esté en perfectas condiciones. Posteriormente se realiza el despalillado y molienda. 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
ANALISIS	Alcohol: 14.7 % Acidez: 5.9 g/l
MADERA	El 90% del vino tiene un período de crianza en barricas de 225 lts. de roble francés (70%) y americano (30%) durante 12 meses.
NOTA DE CATA	Vino potente de color rojo violáceo, típico del Malbec. Notas de frutos rojos y negros, menta, vainilla y especias. En boca se presenta con gran personalidad, varonil, de buen cuerpo, armónico y sensual.
WINEMAKER	José Di Marco
PRODUCTOR	Andes Growers

*“El vino siempre formó parte en las reuniones familiares, con amigos y en todos los momentos más importantes de mi vida. Fue y será siempre una costumbre sana y saludable”.*

Mario Alberto  
**KEMPES**  
El Matador

