

# MALAJUNTA

## Malbec

100% Malbec 2022

Zona de origen: Vista Flores. Valle de Uco. Mendoza

**Viñedo:** sistema de conducción en espaldero alto de 20 años de edad ubicados a 1.020 msnm.

**Suelo:** de origen aluvial, de base rocosa y arcillosa; arena y roca en superficie permitiendo un suficiente drenaje y estimulando a las vides a desarrollar raíces fuertes y profundas.

**Riego:** Se utiliza un sistema de riego por goteo, que, gracias a la permeabilidad del suelo, logramos controlar el vigor de la planta durante el ciclo vegetativo.



Pedro Ximenez  
Canari



Petit  
Verdot



Bonarda  
Carbernet Franc



Malbec  
RESERVA



Cabernet  
Franc  
RESERVA



### Vinificación:

**Datos analíticos:** Ph **3,64**  
Acidez total: **6,5** g/l  
Ol: **14,1** °GL

**Altura:** 1.200 msnm

**Cosecha:** manual a mitad de Mtarzo.

**Maceración:** maceración pre fermentativa durante 48 horas en frío.

**Fermentación:** se realiza con levaduras indígenas hasta 4º de alcohol, luego es inoculado con LSA hasta la finalización de la fermentación. A temperaturas entre 22º y 26º C, remontajes diarios y FML de manera natural en piletas de concreto, sin paso por madera.


### Notas de Cata:


**Color:** rojo intenso con destellos violetas y reflejos púrpuras. Limpio y brillante.


**Nariz:** aparecen toques minerales, frutos rojos frescos, ciruela, notas florales y frutas frescas. Algo mentolado, notas especiadas como tomillo, pimienta blanca y laurel.

**Boca:** entrada amable con un final medio y redondo, acidez intermedia con taninos jóvenes que marcan presencia en boca.

 donozoberlanga

 info@bodegadonozoberlanga.com

 Oficina Comercial  
Commercial Branch (+54 9 261) 15 5270 834

 Dr. Moreno 2865 | M5502ALB  
Ciudad de Mendoza | Mendoza | Argentina

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

