

Malbec Oak



Malbec Oak

- * Uva: 100 % Malbec
- * Viñedos: producción anual controlada de hasta 90 QQ por ha.
- * Altura: 1.050 ms.n.m., Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
- * Tipo de suelo: Franco
- * Riego: austero por surcos de acuerdo a la tradición Huarpe
- * Cosecha: en el mes de Abril de cada año, manual en cajas de 17 kg., con selección de racimos en finca y de granos en bodega.
- * Maceración: pre-fermentativa en frío y sangrado al 20% para extraer al máximo las notas frutales y lograr el color singular que lo caracteriza.
- * Fermentación: a 26° / 27° C con levaduras seleccionadas.
- * Maduración: en roble francés de primer uso, 20% barrica y 80% con duelas.
- * Doble Medalla de Oro: Calificación promedio de 93 puntos en certamen internacional Vinus 2010/Mendoza, que reunió 712 etiquetas de las principales bodegas de Argentina y de otros 25 países, catadas por 32 jurados internacionales bajo normas OIV.
- * Sitio web: www.maulawines.com.ar

Malbec Oak

- * Grapes: 100 % Malbec
- * Vineyards: annual controlled production reaching 100 quintals per ha.
- * Altitude: 1,050 m.o.s.l., Tupungato, Uco Valley, Mendoza, Argentina.
- * Soil: Loam textured soil
- * Irrigation: Austere by furrows, according to the Huarpe tradition.
- * Harvest: Hand harvest on April month every year, in plastic boxes of 17 kg., with manual selection of bunches at the vineyard and manual selection of grapes at the winery.
- * Elaboration: Pre-fermentative maceration in cold. Before the fermentation 20% of the juice was eliminated, to achieve higher concentration of color and aromas.
- * Fermentation: at 26° / 27° C with selected yeasts.
- * Aging: In French Oak of first use, 20% in barrels and 80% with inner staves.
- * Double Gold Medal: with an average of 93 points at the international wine competition VINUS 2010 /Mendoza, that gathered 712 labels from major wineries of Argentina and 25 other countries, tasted and reviewed by 32 international jurors under the OIV rules.
- * Website: www.maulawines.com.ar