



MAULA & MISERY MOUSE MALBEC

FICHA TÉCNICA

UVA: 100% Malbec.

VIÑEDOS: Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ALTURA: 1.100 m.s.n.m., al pie de la Cordillera de Los Andes.

TIPO DE SUELO: Franco.

RIEGO: Austero por surcos, de mayo a diciembre de cada año.

COSECHA: Abril, manual en cajas de 17 kg., con selección de racimos en finca y en bodega.

MACERACIÓN: Pre-fermentativa en frío para promover la extracción de aromas típicos y concentrar el color.

FERMENTACIÓN: A 26° / 27° C con levaduras seleccionadas y duelas francesas.

MADURACIÓN: Con duelas francesas durante dos meses y un mes en botella para armonizar aromas.

ALCOHOL VOL.: 13,9%

ENÓLOGO: Lic. Romina Carparelli.

BRANDING: Historieta circular que narra las peripecias del mísero ratón en una milonga de Buenos Aires de 1923.



- **87 puntos** Robert Parker's Wine Advocate 2014 & 2015
- **86 puntos** Robert Parker's Wine Advocate 2011
- **90 puntos** Guía Peñín 2014
- **92+ puntos** Guía Palacio de Hierro 2013
- **Medalla de Plata** Vinus 2010
- **Medalla de Bronce** AWA 2014

MAULA & MISERY MOUSE MALBEC

NOTA DE CATA

Color rojo tango, intenso, pasional, con destellos violetas. Aromas a frutos rojos en un fondo de moras, cerezas negras y ciruelas, típicos de las uvas de altura del Valle de Uco. Vino joven con un sutil paso por madera, gran intensidad aromática frutal, notas de vainilla, caramelo y chocolate, taninos dulces y redondos.

SINGLE VINEYARD

