



## MAULA MALBEC SELECTED BARRELS

NOTA DE CATA

Alta concentración de color con marcados destellos violetas, típicos del Valle de Uco. En nariz destacan los frutos rojos maduros, las violetas y las notas especiadas. Su paso por roble francés le aporta notas complejas de chocolate y café. En boca es sedoso, elegante y persistente, los taninos dulces invitan a seguir bebiendo.

## MAULA MALBEC SELECTED BARRELS

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:** Tercer semana de Abril, manual, en cajas de 17 kg. 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 barricas de roble francés de 1° y 2° uso durante 12 meses.

**ALCOHOL VOL.:** 14%

**ENÓLOGO:** Lic. Romina Carparelli.

**BRANDING:** Inspirado en antiguos diseños de papel moneda, cruza la frontera del blanco y negro para explorar la intensa gama de colores que produce el Malbec en su proceso de fermentación.



- **89 puntos** Robert Parker's Wine Advocate 2015
- **91 puntos** Guía Peñín 2015
- **90 puntos** Descorchados 2014 · Guía de vinos de Patricio Tapia
- **Medalla de Oro** Vino Sub30 2013
- **Medalla de Plata** AWA 2014

WWW.BODEGAMARGOT.COM.AR · WWW.MAULAWINES.COM.AR



SINGLE VINEYARD