



# TEXTO SÚBITO



55% MALBEC  
45% CABERNET FRANC

**Cosecha:** 2019

**Zona de producción:**

**Malbec:** Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco

**Cabernet Franc:** Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco.

**Vinificación:**

Cosecha manual con bins de 300 kg.

Selección manual de racimos y uvas con despalillado.

**Maceración, Pre-Fermentación:** Almacenamiento en frío durante dos días a 8°C / 46°F.

**Fermentación:** 14 días a temperatura controlada. Maceración, Post-Fermentación: 4 días con remontados diarios.

**Fermentación maloláctica:** En tanque, seguida de una crianza posterior en barricas de roble americano de primer uso durante 12 meses.

**Estiba en botella:** 6 meses a temperatura controlada.

ALCOHOL 13,5 % v/v	AZUCAR RESIDUAL 3,2 g/l	ACIDEZ TOTAL 5,5 g/l	PH 3,7
-----------------------	----------------------------	-------------------------	-----------

## Notas de cata:

De color rojo rubí intenso y oscuro. Presenta aromas elegantes y complejos, como frambuesas, cerezas y otros frutos rojos, además de notas especiadas que recuerdan a la pimienta negra. En boca, este vino se destaca por su impresionante estructura y personalidad. Los taninos firmes se combinan con notas de vainilla y caramelo, lo que le confiere redondez y persistencia en el paladar. Un vino notable que expresa claramente el terroir del Valle de Uco.

## Premios:

### Añada 2019

95 Puntos, Medalla de Oro – VINUS

90 Puntos – Vinous, Joaquín Hidalgo

Medalla de Oro – Gilbert & Gaillard.



textosubitowines



textosubitowines.com