

AUTENTA

WINES

MALBEC 2023



♦ ORIGEN

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.
1360 m | 4462 ft.

♦ EL LUGAR

Ubicado en el pedemonte de la Cordillera Frontal, entre los 1200 y 1500 metros de altitud, Gualtallary presenta un climatemplado y árido: un auténtico desierto de altura. Su relieve accidentado, donde resaltan las Lomas del Jaboncillo, oculta suelos con gran contenido de material calcáreo y muy heterogéneos, formados por la superposición de distintas capas de arena, caliche y piedra.

Viñedo con Práctica sustentable del suelo

♦ COSECHA

La añada 2023 fue fresca y de gran equilibrio. La particular combinación de la alta insolación con bajas temperaturas le permitió a la vid madurar sostenidamente y mantener intacta la acidez natural. Estas condiciones dieron lugar a vinos elegantes, finos y complejos, con gran equilibrio entre jugosidad y frescura.

♦ VINIFICACIÓN

Se encubran las uvas en huevos de concreto para realizar su fermentación alcohólica. Se deja que naturalmente las levaduras comiencen a trabajar. Este huevo, da la posibilidad de no tener la necesidad de realizar muchos remontajes para la extracción de los componentes como antocianas y polifenoles. Gracias a su forma ovoide, se produce un movimiento constante de todo lo que está dentro de él, permitiendo extracciones más suaves y homogéneas. Finalizada la fermentación, se realiza una maceración con las pieles durante 40 días y luego se descuba. El vino logrado vuelve a estos huevos para su crianza

Nuestros vinos son levemente filtrados.

♦ COMPOSICIÓN

VARIETAL: 100% Malbec

ALCOHOL: 14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,7 g/l

PH: 3,61

**Partida de 1500 botellas*

TODO NACE EN NUESTRA TIERRA

f Autenta Wines

@autentawines