AUTENTA

LATIDOS DE LA TIERRA

MALBEC 2023

ORIGEN:
Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza, 1200 m.s.n.m.

ALCOHOL: 14 % v/v

SUELO:
Suelos aluviales con abundante presencia de piedras y componentes calcáreos, de excelente drenaje y baja fertilidad, que aportan tensión, mineralidad y gran expresión varietal.

ELABORACIÓN:
Fermentado y criado durante 12 meses en vasijas de concreto, con una maceración de 30 días para lograr mayor profundidad, textura y expresión frutal.

NOTAS DE CATA:
Un Malbec intenso y elegante, donde predominan las frutas negras maduras como ciruela y mora, acompañadas por delicadas notas especiadas. En boca se presenta amplio y envolvente, con taninos sedosos que aportan profundidad y volumen, buena concentración y un final persistente y equilibrado.

