



COQUENA MALBEC

VARIETAL	100% Malbec
VIÑEDO	Finca Tolombón, Valles Calchaquíes, Salta, Argentina. Tipo de viña: Espaldero - Poda: Cordon Pitoneado. Riego: por goteo. Altura sobre el nivel del mar: 1.700 metros.
COSECHA	Cosechado a mano, por la mañana, a bajas temperaturas, en cajas de 20 kg. cada una. Mesa de selección de racimos.
BODEGUERO	Marcos Etchart (Cafayate, Salta, Argentina)
VINIFICACION	Maceración en frío durante de 5 días. Fermentación a temperaturas controladas (25°) en tanques de 12.500 litros de acero inoxidable. Levaduras indígenas (levaduras propias de la uva).
DEGUSTACIÓN	A la vista se presenta brillante y límpido, con un intenso color y reflejos violetas. Aroma intenso, con un carácter frutal muy marcado, y un toque de roble que aporta complejidad y acompaña sin protagonismo. En boca repite el carácter frutado, con buena tipicidad varietal, toques especiados, taninos firmes y maduros, buena acidez y final largo.

NOTAS

*Cosecha 2023: Cosechado entre el 1 y 15 de marzo.
93.600 botellas. Alcohol: 14,60% v/v*
