

FILUS MALBEC
2014


100% Malbec

Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Región: Altamira y Gualtallary. Viñedos de 40 a 60 años.

Suelo: pedregoso por debajo de los 0,50m. y franco arcilloso en la superficie.

Cosecha: Principios de abril.

Maceración: 3 días a 8° C

Fermentación Alcohólica: Llevada a cabo con levaduras indígenas durante 15 días a en tanques de acero inoxidable a 25º-28ºC. Luego se realizó la fermentación maloláctica completa.

Guarda: 50% del vino pasó 6 meses en barricas de 2do y 3er uso. El resto del vino permaneció en los tanques.

Winemaker: Mario Malatto

Vintage 2014:

89 pts Wine Spectator. Best Buy

Tasting notes: En nariz se destacan los frutos negros, regaliz y violetas. En boca es sedoso y con taninos maduros, de cuerpo medio. Muestra un final elegante, con suaves notas mentoladas.

