

2008 ANGÉLICA ZAPATA MALBEC ALTA



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Angélica Zapata Malbec 2008 es un blend proveniente de uvas Malbec de diferentes viñedos. El resultado es un vino de gran concentración y elegancia.

El viñedo Angélica aporta aromas de ciruelas maduras, mermelada de frutos rojos, suavidad y volumen al paladar.

La Pirámide entrega aromas de frutos negros de carozo y notas especiadas de pimienta negra y clavo de olor.

Nicasia cuartel 2, aporta frutos rojos del bosque, frescura y elegancia. El cuartel 3 de Adrianna presenta aromas florales intensos que recuerdan a violeta y lavanda, mientras que el cuartel 9 de este viñedo aporta un color violeta oscuro y profundo, aroma de frutos negros maduros, notas minerales y un largo final en boca.

Estos cinco elementos se conjugan de manera excepcional otorgando una gran complejidad al blend final. Ideal para acompañar un gran asado argentino.

FICHA TÉCNICA

Cosecha:	2008
Varietal:	100% Malbec
Viñedos:	Cuartel 18, Viñedo Angélica, Lunlunta, 860 snm Cuartel 4, Viñedo La Pirámide, Agrelo 940 snm Cuartel 2, Viñedo Altamira, Nicasia, 1130 msn Cuartel 3, Viñedo Adrianna, Gualtallary, 1470msn Cuartel 9, Viñedo Adrianna, Gualtallary, 1390 msn
Fermentación:	Levaduras Seleccionadas, Max. Temp. 29 C durante 10 días, con 30 días de maceración
Añejamiento:	18 meses en Roble Francés, 50% Nuevo
Alcohol:	14,0 % vol
Acidez/ph:	5,60 / 3.72

Alejandro Vigil, Enólogo Jefe