



### ALCHIMIA RESERVA EDICIÓN LIMITADA

En Alchimia de los Andés concebimos nuestras ediciones limitadas aplicando diferentes técnicas, tradiciones y trabajo artesano en parcelas especialmente seleccionadas. En este Malbec Edición Limitada, nuestra alquimia en el viñedo ha sido regida por el ciclo de los astros y en la bodega por métodos de elaboración que exaltan lo esencial y natural de la inmaculada materia prima: nuestras uvas. Como resultado logramos este atrapante Malbec: complejo, de buen cuerpo, elegante, de aroma y paladar muy distintivos que nos remiten a la esencia misma de esta emblemática variedad. Un vino muy rico en emociones, pleno en todo los sentidos.

### MALBEC

#### VIÑEDOS

- Finca La Austral.
- Ubicación: La Consulta – San Carlos, Mendoza.
- Antigüedad: Viñas plantadas en 2000.
- Rendimiento: 6.000 kilogramos por hectárea.

#### COSECHA

Última semana de abril, de manera manual en cajas que contienen 18 kilogramos de racimos seleccionados en viñedo.

#### VINIFICACIÓN

- Racimos seleccionados y despalillados.
- Maceración pre-fermentativa en frío para preservar aromas primarios.
- Fermentación alcohólica con inoculación de levaduras seleccionadas específicamente para mayor expresión aromática y frutal.
- Tiempo de maceración: 35 días.
- Fermentación maloláctica y cuidadosa crianza en barricas de roble francés le otorgan estructura, elegancia y notas de refinada complejidad.
- Alcohol: 14.4 %

#### AÑEJAMIENTO

Barricas de roble francés nuevas y de segundo uso, tostado medio, durante 16 meses.

#### POTENCIAL DE GUARDA

10 años.

#### Notas de degustación

A la vista se presenta de color rojo intenso, concentrado. La nariz directa nos brinda un dulzor proveniente y asociado a una notable madurez. Resaltan los aromas minerales y balsámicos, con notas de frutos negros silvestres de vibrante acidez. Este Malbec se destaca por su concentración y estructura única, resultado de un viñedo concebido y cuidado para nuestras partidas limitadas. Su paso por barricas aporta a su delicada fusión de descriptores minerales propios del Valle de Uco, una manifiesta aunque elegante nota de vainilla.

#### Maridaje

Versátil para maridar, resulta ideal para disfrutarlo con quesos duros, semiduros y fiambres ahumados. Además, carnes rojas asadas, pastas rellenas con salsas rojas o blancas cremosas. Comidas criollas de distintas zonas de Argentina pueden ser opciones originales a la hora de combinar.

Servir a 15°C.

Safrá 2015. Jantar 23/10/2018. Amigos e Vino.