



Vendimia: <i>Vintage :</i>	2008.
Composición varietal: <i>Varietal Composition:</i>	100% Malbec.
Origen de las uvas: <i>Origin of grapes:</i>	Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina. A 1.000 metros sobre el nivel del mar. <i>Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina. A 1000 meters above sea level.</i>
Clima <i>Climate:</i>	De estaciones bien definidas, su cercanía a Los Andes hace que exista una alta amplitud térmica entre el día y la noche con un importante nivel de luminosidad, en particular en la época de madurez de las uvas. <i>Well-defined seasons, its proximity to Los Andes means that there is a high thermal amplitude between day and night with a high level of brightness and particularly in the period of maturity of the grapes.</i>
Suelo: <i>Soil:</i>	Franco, algo rocoso. <i>Sandy, somewhat rocky.</i>
Vinificación: <i>Vinification:</i>	Cosecha manual a mediados de Abril. Fermentación alcohólica por 10 días a 22-26°C, con dos picos de 28°C. Maceración por 18 días con un suave programa de remontajes. Fermentación maloláctica, crianza en roble francés y americano durante 6 meses. Autoclarificación por trasiegos. <i>Manual harvest in mid-April. Alcoholic fermentation for 10 days at 22-26 ° C, with two peaks of 28 ° C. Maceration for 18 days with a gentle pumping program. Malolactic fermentation. Aging in French and American oak during six months. Self-clarification by decanting.</i>
Nota de cata: <i>Tasting Notes:</i>	De color rojo intenso y brillante, con ricos aromas a cerezas Ciruelas y moras con notas de vainilla y crema moca. Suaves sabores a frutas maduras, de buen cuerpo, taninos suaves y acidez bien equilibrada. <i>Intense red color and bright, with rich aromas of cherries plums and blackberries with notes of vanilla and mocha cream. Soft flavors of ripe fruit, good body, soft tannins and well balanced acidity</i>
Platos para acompañar: <i>Serving Suggestion:</i>	Carnes rojas grilladas, ensaladas bien especiadas, pastas con salsas diversas, quesos duros y picantes. <i>Grilled red meat, well spiced salads, pastas with various sauces, hard and spicy cheeses.</i>
Temperatura de servicio: <i>Temperature:</i>	18°C.
Winemaker:	Luis Villarreal.

Datos analíticos:

Analytical data:

Alcohol 13.5 %.

Acidez total *Total acidity* 5.25 g/l en ácido tartárico. *tartaric acid*.

Azúcar residual *Residual Sugar* 4 g/l.