

Malbec  
2022



# La caída de los mitos

## ORIGEN :

La Consulta, Valle de Uco,  
Mendoza, Argentina.

**Suelos:** Franco arenoso, con gravas cubiertas de carbonato de calcio.

**Viticultura:**  
Agroecológico

**Clima:** Fresco y soleado con marcada amplitud térmica.

**Vinificación:** Uvas cosechadas manualmente en bins y fermentadas espontáneamente con levaduras nativas, sin correcciones de acidez, sin filtrar. Bajo en sulfitos.

**Producción:** 1100 botellas.

**Crianza:** En huevos de concreto por 7 meses. El 50% del volumen se conserva en barricas durante el periodo de invierno.

**Enólogo:** Tomás Stahringer

**Alcohol:** 13.2 %  
**Acidez total:** 5.60 g/l  
**pH:** 3.20  
**Azúcar residual:** 1.80 g/l  
**Anhidrido sulfuroso:** 53 ppm

## COMPOSICIÓN VARIETAL:

100%  
Malbec

## ALTITUD

1000  
m.s.n.m.

