



FINCA LOS PRIMOS

MALBEC

DATOS ANALÍTICOS: ANALYTICAL DATA:

Añada / <i>Vintage</i> :	2016
Varietal / <i>Variety</i> :	Malbec
Alcohol / <i>Alcohol</i> :	12,60 % V/V
Azúcar Residual / <i>Residual Sugar</i> :	4,82 g/l
Acidez / <i>Acidity</i> :	5,25 g/l
PH / <i>PH</i> :	3,70
Tiempo en botella / <i>Time in bottle</i> :	3 meses / 3 months
Tiempo en barrica / <i>Time in barrel</i> :	No No
Producción por hectárea / <i>Production per Hectare</i> :	14.000 kg/ha. 14.000 kg/ha.
Producción total / <i>Total Production</i> :	200.000 cajas x 9 litros 200.000 cases x 9 liters

VIÑEDOS / VINEYARDS:

Viñedos ubicados en San Rafael, Mendoza a 750 metros sobre el nivel del mar. Terrenos de composición areno calcáreos de origen aluvional. / Vineyards located in San Rafael, Mendoza at 750 meters above sea level. Sandy calcareous soils of alluvial origin.

PROCESO DE FERMENTACIÓN: FERMENTATION PROCESS:

Clásica con bombeos periódicos. Una semana de maceración. Fermentación y temperatura controlada que no excede los 28° C. / Classic with periodic pumps. A week of maceration. Fermentation and controlled temperature not exceeding 28 ° C.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES:

Vino joven, aromas clásicos de Malbec, ciruelas maduras y violetas, suaves notas de vainilla le dan complejidad aromática. Agradable sensación en boca de frutos dulces y maduros, suaves sabores tostados, taninos voluminosos pero muy bien maduros, le dan una estructura de boca muy agradable y representativa del varietal. / Young wine, classic Malbec aromas, ripe plums and violets, soft notes of vanilla give it aromatic complexity. Pleasant sensation in the mouth of sweet and ripe fruits, soft toasted flavors, voluminous but very well mature tannins, give a very pleasant and representative structure of the varietal mouth.