

EL ESTECO

Malbec

ORIGEN:

Valles Calchaqués, Argentina.

STORYLINE

Hay pocos lugares en la tierra donde realmente suceden cosas mágicas. Los Valles Calchaqués, tierra de El Esteco, es sin dudas uno de esos lugares. Estos remotos valles localizados a más de 1700 metros sobre el nivel del mar ofrecen características incomparables para la elaboración de vinos únicos. Suelos pobres, aluvionales, mañanas soleadas y tardes templadas en los meses de verano, permiten largos períodos de maduración. Y una marcada amplitud térmica hacen de los Valles Calchaqués un terroir excepcional

TERROIR:

Hay pocos lugares en el mundo donde realmente se da la magia. Los Valles Calchaqués, hogar de la bodega El Esteco, es por cierto uno de ellos. Estos valles, que se encuentran a 1800 msnm en un rincón del norte argentino, presentan características únicas. Los suelos aluvionales pobres, la alta exposición solar, la baja humedad y la gran amplitud térmica hacen de los Valles Calchaqués una región vitivinícola excepcional.

VARIEDAD:

100 % Malbec

ELABORACIÓN:

- Los apretados racimos de bayas son cosechados manualmente y colocados en bins de 18 kg.
- Maceraciones pre-fermentativas a 5 °C en tanques de acero inoxidable.
- Utilización de levaduras nativas y seleccionadas para el proceso de fermentación.
- Maceraciones post-fermentativas durante 25 días en total.
- La fermentación maloláctica natural tiene lugar en barricas de roble americano y francés
- Una vez finalizado este proceso, el vino se guarda en las mismas barricas de roble por 12 meses.
- Las barricas son seleccionadas cuidadosamente, en busca de aquellas en las que el roble esté levemente tostado, con el fin de destacar la frescura de la fruta.
- El vino se embotella sin filtrado y se guarda en la bodega por 6 meses.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar platos con carnes rojas de la cocina tradicional argentina, y con quesos duros y fiambres ahumados.

NOTAS DE CATA



Negro profundo con bordes violeta.



Un embrujo de uvas pasas, café y leves notas herbáceas conquista la nariz.



Sus notas maduras y vibrantes se combinan con taninos firmes y dulces. De prolongada persistencia, concentrado y elegante.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol:	Azúcar residual:	Acidez:	pH:
14,5 %	3,85 g/l	6,53 g/l	3,50



VALLES CALCHAQUÉS



EL ESTECO

