

DON DAVID

MALBEC



ORIGEN:

Valles Calchaquíes, Argentina

TERRUÑO:

Suelos pobres y pedregosos de alta montaña andina, gran amplitud térmica entre el día (cálido) y la noche (fresca).

Alta exposición solar con 300 días al año.

Clima seco y ventoso con 120mm de lluvia al año y un promedio de 15° C de humedad.

VARIEDAD:

100% Malbec

COSECHA:

Última semana de marzo

ELABORACIÓN:

Los vinos Don David están orientados a tener una personalidad de alta fineza y gran complejidad. Esta característica es cuidada desde los viñedos buscando su punto óptimo de madurez de las uvas y cuidando todos los procesos de vinificación, desde la suave y seleccionada recolección de los frutos, su transporte y elaboración. Utilización de frío desde la llegada de la uva a bodega. Fermentaciones prefermentativas a 5°C – Trabajos suaves durante la fermentación alcohólica – utilización de levaduras seleccionadas – temperaturas de fermentación entre 26° y 28°C. El 70% del vino es llevado a barricas de roble americano y frances donde reposará durante 12 meses. El blend final se logra sumando el 30% restante de Malbec conservado en tanques de acero inoxidable..

NOTAS DE CATA



Rojos con destellos violáceos. Vivaz, profundo y brillante. El tipo de lágrima formada en la copa denota una muy buena estructura y con un alcohol notable.



Recuerda a mermelada de ciruela, pasas de uva, tabacco de pipa, vainilla, chocolate y roble muy suave y armónico..



Taninos dulces y suaves. Armónico con percepción a frutas secas, sabores a chocolate, roble y frutos maduros. Vino de persistencia larga y elegante bouquet.



DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azucar Residual	Acidez	PH
14 % alc/vol	2,95 grs. / lt.	6,10 grs. /lt.	3.60

VALLES CALCHAQUÍES



EL ESTECO