

AMERI

Gualtallary Single Vineyard



Varietal	Añada	Alcohol	Acidez/pH	Azúcar Residual
100% Malbec	2019	14.5%	5.77/ 3.62	2,28

Elaboración

*Cosecha manual a comienzos de Abril.
Cuidadosa selección manual de los racimos y las uvas.
Fermentación con levaduras seleccionadas a máxima temperatura entre 25° C y 28° C por 14 días y 20 días de maceración en barricas de roble. La temperatura de la fermentación se mantiene baja, permitiendo extraer intensos aromas. 100% maloláctica.
Crianza en roble francés por 12 meses.*

Notas de cata

Color violeta intenso. Aromas de flores violetas y frutos negros. En boca es aterciopelado y complejo con taninos dulces y un final delicado.

Suelo

Parcela única en dos tipos de suelo diferentes: arenoso con presencia de piedra y franco arenoso con incrustaciones calcáreas y presencia de piedra hasta 70 cm.

Viñedos

Viñedos propios en Tupungato, Gualtallary. A los pies de Los Andes a 1200 metros de altura. El descenso de temperatura durante la noche ofrece las condiciones ideales para una maduración lenta de la uva, permitiendo obtener aromas y sabores complejos.

Rodrigo Serrano
WINEMAKER