

*Ficha Técnica*  
*Malbec 2015*

*Línea*

VR

*Origen*

Valle de San Vicente, Baja California. México.

*Cultivares*

Malbec 100 %

*Botella*

Bordelesa.

*Color*

Verde Antiguo

*Tipo*

Standard, 750 ml.

*Cápsula*

Complex personalizada, fondo negro letras doradas en Top

*Corcho*

Natural, 24x45 mm.

Impresión de Logo en costados

*Temperatura de Servicio*

15-17° C.

*Aquí foto de etiqueta*

*Análisis de Laboratorio.*

Alcohol	14.1 % v/v
Ph	3.76
Acidez Total	5.5 g/l ácido tartárico
Acidez Volátil	450 ppm
Materia Reductora	1.8 g/l
Dióxido de azufre libre	30 ppm
Dióxido de azufre total	75 ppm
Estabilidad Tartárica	Estable

*Añada*

Proveniente de nuestros viñedos ubicados en San Vicente, en el Ejido López Rayón, específicamente del Rancho La Lupita; lugar que se caracteriza por tener suelos compuestos principalmente de arenas y granitos originados de acarreo coluviales de los cerros circundantes. Tras esos cerros se encuentra el Océano Pacífico, el cual aporta una corriente continua de Viento y Humedad que caracteriza al Terroir de esa zona. El año 2015, con precipitaciones que se mantuvieron muy por debajo de la media con 60 mm de agua caída principalmente concentradas en los meses de enero febrero y marzo, este año tuvo un invierno con un promedio de temperaturas mínimas, superior al histórico haciendo que la primavera llegara muy prontamente y con una condición de vientos Santa Ana muy fuertes en período de críticos como floración. El verano fue muy tradicional, ya que se estableció en julio con temperaturas máximas por encima de lo normal y sin precipitaciones

### *Vinificación.*

Tradicional entre 25° y 26° C, con maceración de 25 días, fermentación maloláctica espontánea en contacto con los orujos en el tanque. El añejamiento solo cuenta con un 22% de contacto en barrica americana de segundo uso por un periodo de 12 meses. Al término del añejamiento se hizo una clarificación fuerte para minimizar la filtración y conservar mayormente sus propiedades.

### *Comentarios del enólogo Ing. Héctor Leonardo Villaseñor Neira.*

Vino con un color rojo violáceo con ribetes granates, limpio de apariencia. En nariz muestra notas a frutos de bosque como frambuesas, grosellas y moras; rojos como ciruelas y guindas. Por su paso en barricas americanas se hacen presentes también las confituras, vainilla y nuez moscada. En boca es equilibrado, con taninos que toman protagonismo y otorgan el carácter; de estructura moderada y final amable.

### *Maridaje*

Vino ideal para acompañar embutidos, quesos semimaduros y maduros, carnes blancas, cerdo y principalmente cortes de res.

### *Producción.*

Esta añada tuvo una producción de 1,681 botellas de 750 ml.