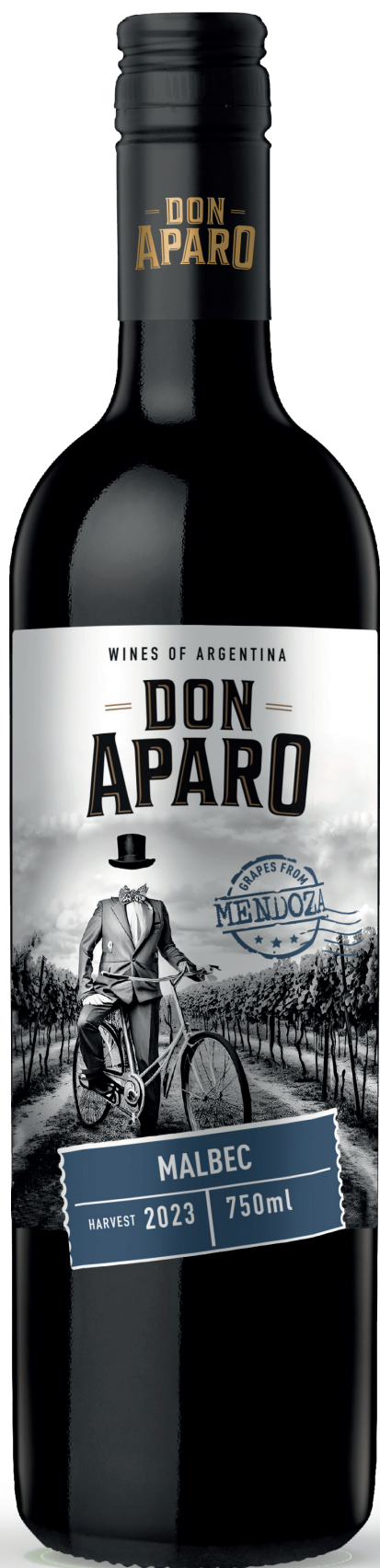




WINES OF ARGENTINA

# — DON — APARO



## MALBEC 2024

100% MALBEC

### UBICACIÓN DEL VIÑEDO

**Locación:** Barrancas, Maipú, Mendoza

**Sistema de Conducción:** Espaldero

**Sistema de Irrigación:** Tradicional

**Suelo:** Franco-Pedregoso

**Cosecha:** manual

### VINIFICACIÓN

Maceración pre-fermentativa durante 2 días a 8°C después se siembra con levaduras seleccionadas y fermenta a 25-28°C durante 10 días. Se realiza la fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable donde el vino reposa por 12 a 14 meses. Antes del embotellado el vino se estabiliza y se filtra asegurando su calidad.

**ALCOHOL:** 12,8%

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2.25 g/l

**ACIDEZ TOTAL:** 5.32 g/l

**PH:** 3.71

### NOTAS DE CATA

Colorido y ligeramente perfumado, con sabores a moras y matices de ciruela asiática y cereza negra. Es un Malbec jugoso y bien equilibrado, muy buen complemento para las pastas, carnes rojas o incluso pizza.

