

# COIRON

## MALBEC



**VARIEDAD DE UVA:** 100% Malbec.

**REGION DE ORIGEN:** Luján de Cuyo, 900 m. sobre el nivel del mar, Mendoza.

**DETALLE DE VIÑEDO:** Suelo aluvional con riego por goteo.

**CLIMA:** Seco Continental con gran exposición al sol que permite una perfecta maduración.

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN DE CULTIVO:** Posición vertical en espalderos.

**DETALLE DE COSECHA:** Segunda semana de Abril. Cosecha manual en pequeñas cajas de 16 Kg., rendimiento 12 Ton/Ha.

**VINIFICACIÓN:** Las uvas son despalilladas y enviadas a los tanques para su maceración anterior a la fermentación que se realiza por 15 días en tanques de acero inoxidable a 25 - 29°C, con una prolongada maceración. El 100% del volumen pasa durante 4 meses por barrica (Francés y Americana) Permanece 6 meses en botella antes de salir a la venta.

**VISTA:** Se muestra con un color rojo rubí intenso, con reflejos violáceos.

**NARIZ:** Ofrece aromas a frutas negras y rojas frescas, entre las que se destacan la ciruela y la cereza. Notas de coco y vainilla y un sutil dejo especiado.

**BOCA:** Tiene un ataque dulce buen cuerpo y estructura, de gran equilibrio entre la fruta y la madera y taninos redondos. Evoluciona hacia un final tostado de persistente y agradable recuerdo.

---

**CONTENIDO ALCOHOLICO:** 13,50% Vol (20°C).

**ACIDEZ TOTAL:** 5,62 g/l ácido tartárico.

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,70 g/l.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16 - 18 °C

**MARIDAJE:** Ideal para acompañar quesos semiduros y carnes grilladas.

**TIEMPO DE GUARDA:** 6 años.

---