



## PRIMERAS VIÑAS MALBEC GUALTALLARY 2021

*Este vino es resultado de años de experiencia y ensayos en distintos terruños del Valle de Uco. Específicamente en Gualtallary, región de la cual se enamoró Sofía con la visión y búsqueda de elaborar partidas de diferentes viñedos. Esta cosecha es la primera interpretación en conjunto de Juan Roby y Sofía de este viñedo. Es un Malbec con un salvajismo natural y austero que viene de una viña bendecida con su suelo.*

### HISTORIA

Vinos de uvas que son cuidadosamente seleccionadas de sectores especiales dentro de una parcela del viñedo y cosechadas mediante técnicas de viticultura de precisión. Gracias a este proceso, obtenemos la expresión más auténtica y distintiva de cada terroir. Hace varios años que realizamos exhaustivos estudios de nuestros suelos, como resultado conocemos en detalle y clasificamos cada una de nuestras parcelas según su potencial.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Malbec

Alcohol: 13,9 %

Acidez total: 6,23 g/l.

Azúcares reductores: 1,65 g/l.

pH: 3,48.

Viñedos: Gualtallary, Tupungato - Mendoza.

Altitud: 1380 msnm.

Crianza: entre 16 y 18 meses en una cuba de roble francés y otros 12 meses en botella.

Potencial de guarda: más de 15 años.

### NOTAS DE CATA

Este Malbec de altura de Gualtallary, Mendoza, presenta un color púrpura profundo y aromas de hierbas del campo, delicadas notas florales y ciruelas frescas, realizadas por un toque de pólvora. En el paladar, es tenso y refrescante, con taninos que brindan una excelente estructura. El perfil de sabor incluye ciruelas maduras y moras, complementadas con capas de cuero, chocolate y piedra mojada. De muy buen cuerpo, posee una boca amplia y aterciopelada, culminando en un final jugoso con un leve toque de tiza.

### MARIDAJE

Este vino es una excelente opción para acompañar carnes a la parrilla o disfrutar solo, reflejando el único terroir y la altitud de sus orígenes en el Valle de Uco.

