



CALIGIORE

VARETAL 100% Malbec

VIÑEDOS Finca La Marolina. Mayor Drummond. Luján de Cuyo. Mendoza. Argentina
Edad de los viñedos: 85 años, implantado en 1.930

CULTIVO Orgánico - Normas USDA NOP / UE IFOAM / JAS - Japón / Argentina

SUELO Suelos aluvionales, textura franco arcillosa de 80 cm de profundidad promedio, pobres en materia orgánica, muy bien drenados, subsuelo con canto rodado.

VINIFICACIÓN Cosecha manual en cajas de 20kg, fermentación por levaduras indígenas, maceración pre-fermentativa en frío debajo de 10°C por 5 días. Tiempo total de contacto con pieles: 21 días. Vino no filtrado, estabilizado naturalmente por fríos invernales previo a su embotellado sin recibir ningún tipo de afinamiento. Crianza: 8 meses en tanques de acero inoxidable y 3 meses en botella, con un 15% del volumen con crianza en roble francés. **Vino Apto para Veganos**

NOTA DE CATA Un malbec con fuerte personalidad y particular estilo. De profundo color púrpura con tonos violeta. En nariz presenta una agradable combinación de frutos negros, ciruelas y violetas con delicadas notas balsámicas y tostados lo que aporta gran complejidad dando marco a la tipicidad del varietal. Entrada dulce en boca, con taninos maduros que le otorgan textura y profundidad, su acidez firme hacen que se presente como un vino fresco y vivaz con un largo final. Ideal para acompañar carnes rojas, pastas y quesos maduros.
