

BODEGA LOS CERRILLOS

Montevideo 749 PB of D - Capital - CP 5500 - Mendoza
Argentina - Tel / Fax: 54 261 4230902
E-mail: fincaelperal@bodegaloscerrillos.com.ar
Web: www.bodegaloscerrillos.com.ar



URUCO

MALBEC



Bodega / Winery: Los Cerrillos

Composición varietal / Varietal: Malbec 100%

Enólogo / Wine Maker: Matias Michelini

FICHA DE CATA / THE WINE

Vista / View: Púrpura con matices negros y azulinos. / Intense purple color with black and bluish hues give this wine a very attractive color.

Nariz / Nose: Muy frutado. Con notas de ciruelas y frambuesas, vainilla, cuero, tostados y café. / Fruity with exuberant plum and raspberry notes. There are also aromas of vanilla, leather, toast and coffee.

Boca / Palate: Estructurado, mucha fruta. Taninos dulces y acidez equilibrada. Firme y perdurable. / It is structured and expresses a great deal of fruit. With soft tannins and a balanced acidity the wine is firm and rich with intense body and a long finish.

SUGERENCIAS / SUGGESTION

Temperatura de servicio / Serving temperature: A 18°C

Maridajes / Maridage: Carnes rojas, quesos de pasta dura y pastas. / Red meats, hard cheeses and pastas.

Guarda / Maximum ageing: 7 años / years

VIÑEDO / VINEYARDS

Ubicación / Location: Distrito de Gualtallary, Valle de Tupungato, Mendoza.

Altitud / Height: 1200 msnm / 4724 feet

Suelo / Soil Type: Arenoso / Sandy

Edad / Age: 25 años / years

Cosecha / Harvest: Manual / Manual

Rendimiento / Production: 90qq/ha / 9.000 kg/ha

VINIFICACION / VINIFICATION

Vasija / Vat: Epoxi e inox

Fermentación alcohólica / Alc Fermentation: Controlada

Fermentación maloláctica / 2th Fermentation: Controlada

Guarda en bodega / Storage in winery: 4 meses / months

Guarda en roble / Storage in barrels: 3 meses / months

ANALISIS / ANALYSIS

Alc: 14,0% Az: 2,10 g/l SO₂ T: 52 mg/l

A.T.: 5,0 g/l Ext: 28,80 g/l

A.V.: 0,35 g/l SO₂ L: 16,50 mg/l

PREMIOS / PRIZES

Hyatt Wine Awards: 10.8 puntos / points MEDALLA DE PLATA

Apéritif Noruega: 87 puntos / points