

SEJES - VINOS DE ALTURA
MALBEC CALCHAQUE

malbec



reserva



FICHA TÉCNICA

DATA SHEET

Marca / Brand	Parrales de Chilecito
Varietal / Variety	Reserva Malbec 100%
Cosecha / Harvest	2022
Región de Producción / Production region	Chilecito, La Rioja
Presentación / Presentation	Botella de 750 ml./ 750 ml bottle
Alcohol Vol / Alcohol	14,50 %
Azúcar residual / Sugar	3,6 g/l
Acidez total / Acidity	6,20 g/L
PH	3,25
Temperatura de servicio / Service temperature	15 - 18° C
Gastronomía / Gastronomy	Carnes rojas, quesos y pastas. It goes well with red meats, cheeses and pasta.

Viñedos 10 años a 900 msnm, espaldero con cordón bilateral, riego por goteo. Cosecha manual en cajas de 20 kg.

VINIFICACIÓN / Corrección de Ph, maceración pre-fermentativa, de 15 días con fermentación controlada a 22°-28° C, con Fermentación maloláctica controlada e inducida.

VISTA / Vino con un intenso y atractivo rojo violáceo, de color negro profundo con aspecto límpido y brillante.

NARIZ / Gran complejidad e intensidad, sus descriptores aromáticos, se expresan primero con notas frutadas, el recuerdo de frutos rojos maduros como ciruela, y también de frutos negros, taninos suaves y la complejidad que le da la FML, aportados por su paso en roble durante xxxx meses.

BOCA / Muy Intensa, con taninos marcados, dulce con final suave, buenas caudalias, su intensidad se percibe con su largo de boca, persistente. De buena acidez que lo acompaña todo el tiempo en su larga expresión. El sabor en boca, junto con la acidez presente que acompaña con total equilibrio.

Típico vino de altura, que con el paso del tiempo va a lograr un excelente equilibrio de aromas delicados y estructura marcada, con toque maduro que remiten al lugar, Taninos finos y consistentes.