

Reserva
2023



FICHA TÉCNICA

DATA SHEET

Marca / Brand	Puesto del Marqués
Varietal / Variety	Malbec
Cosecha / Harvest	2023
Región de Producción / Production region	Valle Calchaquí, Salta / Calchaquí Valley
Presentación / Presentation	Botella de 750 ml. / 750 ml bottle
Alcohol Vol / Alcohol	13.40 %
Azúcar residual / Sugar	2,00 g/l
Acidez total / Acidity	6,07 g/L
PH	3,6
Temperatura de servicio / Service temperature	15 - 18° C
Gastronomía / Gastronomy	Comidas regionales, carnes rojas y de Caza, quesos y pastas. It goes well with regional meals, red and game meats, cheeses and pasta.

Viñedos Malbec 10 años a 1900 msnm en el Valle Calchaquíes, conducción en espaldero cordón bilateral, 4.500 plantas por ha, riego por goteo. Producción 10.000 kg por hectárea.

VINIFICACIÓN / Maceración prefermentativa a 6°C 48 horas, fermentación alcohólica entre 24°C y 28°C durante 10 a 12 días, maceración posfermentativa 10 días aproximadamente.

CRIANZA EN BARRICA / 50% en barricas de roble francés durante 8 meses.

VISTA / Color rojo intenso con matices rubí y tonalidades violáceas.

NARIZ / Aromas a frutos rojos maduros, ciruela, pimienta negra, especias y un toque de Madera.

BOCA / Buena estructura de taninos dulces y redondos, carnoso de final largo y persistente.

Malbec 10-year vineyards at 1900 meters above sea level in the Calchaquí Valley, bilateral framed conduction system, 4,500 plants per hectare, drip irrigation. Production 10,000 kg per hectare.

WINEMAKING / re-fermentation maceration at 6°C for 48 hours, alcoholic fermentation between 24°C and 28°C for 10 to 12 days, post-fermentation maceration for approximately 10 days.

BARREL AGING / 50% aging in French oak barrels for 8 months.

VIEW / intense red color with ruby hues and violet tones.

SMELL / aromas of ripe red fruits, plum, black pepper and spices, spices and a touch of Wood.

TASTE / Good structure of sweet and round tannins, fleshy with a long and persistent finish.