

FICHA TÉCNICA

DATA SHEET

VINO DE ALTURA - VALLE CALCHAQUÍ

2022



Marca / Brand	Quebrada de las Flechas
Varietal / Variety	Gran Reserva Blend- Malbec 70% - Cabernet 30%
Cosecha / Harvest	2022
Región de Producción / Production region	Valle Calchaquí, Salta / Calchaquí Valley
Presentación / Presentation	Botella de 750 ml. / 750 ml bottle
Alcohol Vol / Alcohol	14,50 %
Azúcar residual / Sugar	3,00 g/l
Acidez total / Acidity	6,70 g/L
PH	3,6
Temperatura de servicio / Service temperature	15 - 18° C
El 70% del vino es añejado durante 2 años en barricas de roble frances	70% of the wine is aged for 2 years in French oak barrels.

Es un vino de altura, que con el paso del tiempo va a lograr un excelente equilibrio sin relegar personalidad ni carácter, típico del valle calchaquí, de aromas delicados y estructura marcada, con toque maduro que remiten al lugar, Taninos finos y consistentes.

MACERACIÓN / Corrección de ph, maceración pre fermentativa y sangría del 10% para aumentar relación solido-líquido, fermentación controlada 22 a 28 °C, fermentación maloláctica inducida.

VISTA / Vino con un intenso y atractivo rojo violáceo, al centro de la copa se muestra de color negro profundo, con aspecto límpido y brillante.

NARIZ / De 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 como casis, manifiesta al final con notas de regaliz, 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. Su intensidad se percibe con su largo de boca, persistente. De buena acidez que lo acompaña todo el tiempo en su larga expresión. Ese sabor largo y persistente nos lleva a un mundo de sensaciones dadas por sus caudalías que nos hace disfrutar largo tiempo el sabor en boca, junto con la acidez presente que acompaña con total equilibrio.

GASTRONOMÍA / Comidas regionales, carnes rojas y de caza, quesos y pastas. It goes well with regional meals, red and game meats, cheeses and pasta.