

FICHA TÉCNICA

DATA SHEET

VALLES - VINOS DE ALTURA - VALLE CALCHAQUÍ

Reserva
2023



Marca / Brand	Quebrada de Las Flechas
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	14 %
Azúcar residual / Sugar	2,00 g/l
Acidez total / Acidity	6,00 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 15 años a 1900 msnm en el Valle Calchaquíes, conducción en espaldero cordón bilateral, 4.500 plantas por ha, riego por goteo. Producción 7.000 kg por hectárea.

VINIFICACIÓN / Maceración prefermentativa a 6°C 96 horas, fermentación alcohólica entre 24°C y 28°C durante 10 a 12 días, maceración posfermentativa 15 días aproximadamente.

CRIANZA EN BARRICA / 50% en barricas de roble francés durante, 50% roble americano durante 12 meses

VISTA / Color rojo intenso con matices violáceas.

NARIZ / Aromas a ciruela fresca, frambuesas, frutos rojos maduros, mineral, caramelo, café y vainilla de su paso por barricas.

BOCA / Buen volumen, redondo con taninos dulces, largo y persistente.

Malbec 15 year old vineyards at 1900 meters above sea level in the Calchaquí Valley, bilateral framed conduction system, 4,500 plants per hectare, drip irrigation. Production 7,000 kg per hectare.

WINEMAKING / Re-fermentation maceration at 6°C for 96 hours, alcoholic fermentation between 24°C and 28°C for 10 to 12 days, post-fermentation maceration for approximately 15 days.

BARREL AGING / 50% aging in French oak barrels, 50% American oak for 12 months.

VIEW / Intense red color with violet hues.

SMELL / Aromas of fresh plums, raspberries, ripe red fruits, plum, mineral, caramel, coffee and vanilla from aging in barrels.

TASTE / Good volume, round with sweet tannins, long and persistent.