

DOMICIANO

GRAN RESERVA



Malbec

Nuestro Domiciano - Gran Reserva Malbec es un vino de sello, añejado en barricas de roble 100% francés de primer y segundo uso por 18 meses. De gran intensidad, su rojo intenso casi negro nos adelanta de lo que vendrá. En boca presenta una excepcional estructura que hace que sea un vino voluptuoso, en un perfecto equilibrio que se muestre potente y elegante a la vez. Sus aromas reflejan atrapantes cerezas y ciruelas maduras acompañadas de café, cacao y tabaco aportado por su largo paso por barricas.

VIÑEDOS

Ubicación: Barrancas, Maipu. | Altitud 850 mts
Año de Plantación: 2003 | Producción 85 qq/Ha
Suelo Franco rocoso y profundo.

DATOS ANALITICOS

Alcohol 14 % | Azúcar residual 3,11 grs/lt. | pH 3,90

VINIFICACIÓN Elaboramos nuestros vinos con uvas 100% Malbec cosechadas por las frescas noches en nuestras fincas de Barrancas, para evitar la oxidación y así conservar al máximo su expresión aromática. Una vez ingresada la uva a la bodega la dejamos macerar en frío por 5 días en nuestros tanques de acero inoxidable con control de temperatura. Luego fermentamos con levaduras seleccionadas controlando la temperatura entre los 25 a 28° C por un tiempo aproximado de 15 días. Posteriormente brindamos un paso por barricas de roble Francés de primer y segundo uso por 18 meses, para luego dejar descansar en botellas por mas de un año.