

Tafante

MALBEC RESERVA 07



CARATTERISTICHE DEL TERROIR

Varietà: 100% malbec.
Origine: Makia Estate.
Zona di produzione: Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
Altitudine: 1180 metri s.l.m.
Esposizione: nord-sud.
Densità impianti: 8000 piante/ha.
Sistema allevamento: cordone speronato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Resa per ettaro: 70 ql/ha.
Epoca vendemmia: aprile.
Condizione vendemmia: manuale.
Contenitori fermentazione: acciaio.
Temperature di fermentazione: 25-27°C.
Durata fermentazione: 18 giorni a temperatura controllata.
Tempi di macerazione sulle bucce: 14 giorni a temperatura controllata.
Fermentazione malolattica: barriques.
Contenitori affinamento: 14 mesi in barriques allier francesi primo passaggio.
Durata affinamento tot.: 24 mesi.
Data imbottigliamento: agosto 2008.
Affinamento in bottiglia: 10 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei, fitto e impenetrabile.
Profumi: al naso è molto complesso con sentori marcati di frutti di sottobosco e prugna matura combinati a sentori speziati di pepe nero e vaniglia.
Gusto in bocca: in bocca risulta ricco, ampio e avvolgente, di grande struttura e persistenza, con tannini dolci e maturi che si fondono alle leggere note di tabacco e cioccolato.

 **MAKIA**
ESTATE

ARGENTINA Ruta provincial n°94, Vista Flores, Tunuyán, CP 5565, Mendoza.

ITALY Via G. Marinelli 97, 47023, Cesena (Fc).

EMAIL | WEB

info@makiaestate.com | www.makiaestate.com