

CASA — MALBEC

Nuestra línea Casa - sin madera de nuestro viñedo orgánico en Gualtallary - ofrece frescura y una calidad excepcional en su rango de precio.

Este es un vino joven con una expresión pura de la fruta lo que lo convierte en un Malbec amigable, joven, sin roble, con una excelente relación precio-calidad. En la nariz se expresa con notas de mermelada de frambuesa, cerezas maduras y arándanos. En el paladar, el vino es vivaz y frutado, con una gran densidad y tipicidad de Malbec. Los taninos son moderados, maduros y sedosos, complementando el atractivo general del vino.

COSECHA

La cosecha 2025 se adelantó en Finca Ambrosía gracias a un invierno suave y un verano cálido, que aceleraron el ciclo de la vid. Finalizamos la vendimia 10 días antes que en 2024 y logramos un 24 % más de volumen en Gualtallary, con fruta de excelente sanidad y concentración.

El trabajo orgánico y preciso en el viñedo permitió obtener vinos con frescura, tensión y una expresión varietal marcada. Malbec y Cabernet se destacaron por su estructura, mientras que el Sauvignon Blanc mostró un perfil mineral que refleja con fidelidad la identidad de nuestro terroir.

COSECHA ACTUAL:
2025

ALTITUD:
1,250mts / 4,150ft

BLOQUES:
Finca Ambrosia 15,16

RENDIMIENTO:
10.000 Kg/ha
4 ton/acre

SUELO:
Pura piedra caliza sobre grava cuaternaria y arena proveniente de la erosión del viento

FERMENTACIÓN:
Piletas de concreto

CRIANZA:
Piletas de cemento

Alcohol 14.1%
PH: 3.5
Acidez total: 5.67
Azúcar 1.78

Visita nuestra página: FINCAAMBROSIA.COM

