

GRAND CRU — MALBEC



Es un Malbec de gran complejidad y elegancia, con un color rojo intenso y reflejos violáceos. En nariz, despliega una aromática sofisticada con notas de frutas rojas y negras como ciruela, arándano y grosella, complementadas con sutiles matices de vainilla, chocolate y especias. En boca, muestra una estructura equilibrada con taninos suaves y un cuerpo medio-alto, donde la fruta se fusiona con sabores de regaliz, café y especias. El final es largo y persistente, con un toque de amargor que equilibra la dulzura de la fruta. Este Malbec ideal para acompañar carnes rojas y quesos fuertes, ofreciendo una experiencia de alta calidad que evolucionará con elegancia durante los próximos años.

COSECHA 2022

La temporada 2022 fue larga, seca y de una calidad sobresaliente. Las temperaturas promedio fueron más frescas de lo habitual, sin embargo los rendimientos fueron abundantes y las uvas acumularon una madurez ideal en un largo ciclo. La lluvia fue limitada pero el agua glacial abundante y chaparrones esporádicos llegaron justo a tiempo para ayudar en el equilibrio de la planta. Luego de un otoño fresco, las condiciones ideales de febrero y marzo permitieron la producción de vinos de altísima calidad.

Grand Cru, nuestro vino insignia, es una selección de nuestras mejores parcelas. Su estilo elegante refleja nuestra búsqueda de la excelencia.

COSECHA ACTUAL:
2022

SUELOS:
Cacílice duro y gravas

ALTITUD:
1,250mts / 4,150ft

FERMENTACIÓN:
Espontánea con levaduras indígenas

BLOQUES:
Finca ambrosia 4
Los Monjes

CRIANZA:
18 a 24 meses en barricas de 500 litros de roble francés

RENDIMIENTO:
5000kg/ha 3.2 tons/acre

Alcohol 14.7%
PH 3.55
Acidez total: 5.90
Azúcar 2.56

Visita nuestra página: FINCAAMBROSIA.COM