



**AFLORAR**  
*wines*

# AFLORAR RESERVA

2020

**Composición varietal:**

60% Malbec Varietal + 40% Malbec Barrica

**Origen de la uva:** Calle Cobos, Agrelo, Luján de Cuyo, Mza

**Altitud:** 990 msnm

**Tipo de suelos:** suelos ricos, profundos y francos con algo de arcilla

**Año de plantación:** 1925 (viñedos propios)

**Sistema de conducción:** Espaldero

**Densidad de plantación:** 4500 plantas / ha

**Sistema de riego:** surco

**Momento de cosecha:** abril

**Modo de cosecha:** manual

**Producción total:** 1044 botellas

## ELABORACIÓN

Este vino comienza su elaboración con una maceración en frío durante 3 días, para así extraer el mayor aroma a fruta posible de la variedad. Luego sigue su fermentación con levaduras indígenas con temperaturas controladas que no superen los 26°C. Una vez terminada la fermentación alcohólica se procede a su descubado y prensado de orujos, los cuales se hacen en prensas hidráulicas dando así una mejor estructura e incorporando de esta manera la fruta que aportó la maceración en frío.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica, inmediatamente en forma natural comienza la fermentación maloláctica (transformación del ácido málico en ácido láctico), lo cual nos aporta sabores a manteca. Una vez estabilizado en piletas pasan a barrica de roble francés. El tiempo que permanece en las mismas es determinado por el enólogo y propietarios de la bodega mediante degustación; haciendo así relativo su estadía por las barricas. Con esta forma de trabajo logramos un vino reserva original y no una receta con madera.

## NOTAS DE CATA

*Malbec de color violáceo intenso. Su estadía en barrica nos permite obtener una buena estructura y permanencia en boca. En nariz se puede percibir su gran expresión a frutos negros como ser arándanos, ciruelas y clavo de olor.*

