



**AFLORAR**  
*wines*

# AFLORAR MALBEC

2019

**Composición varietal:** Malbec 100%

**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:** 1219 botellas

## ELABORACIÓN

Este vino comienza su camino en nuestros viñedos del año 1925 ubicados sobre la calle Cobos en la zona de Agrelo, Luján de Cuyo. Las uvas cosechadas a mano en el mes de Abril son llevadas a nuestra bodega ubicada en el centro del viñedo, para comenzar así su 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.

## NOTAS DE CATA

*Malbec de color rojo-violáceo intenso. En nariz tiene una gran expresión a frutos rojos y se destaca la cereza. Esto nos da un vino elegante donde predominan sus taninos dulces lo cual lo hace que sea un vino de fácil tomar. Los invitamos a disfrutarlo de una manera simple y que acompañe cualquiera de sus comidas.*



[www.afloorarwines.com.ar](http://www.afloorarwines.com.ar)