



## VIÑAS DEL PERCHEL

QUEBRADA DE HUMAHUACA



### MALBEC DE ALTURA 2016

Malbec expresivo de aromas sueltos que recuerdan a frutas rojas y negras, pimienta negra y notas boscosas que rememoran los aromas de la ladera en donde nacen las uvas. En boca es impetuoso, de gran potencia y con sabores que recuerdan la fruta madura. Llena el paladar con dulzor mostrando un gran volumen junto a una acidez equilibrada. Taninos dulces y redondos; final largo.

### VIÑEDOS

Las uvas de este Malbec tienen 15 años de edad y provienen de nuestra propia finca situada en Huacalera a 2625 metros de altura. Los viñedos se tratan de manera natural, utilizando una viticultura sostenible y con cuidado del medio ambiente.

**AGRONOMÍA Y ENOLOGÍA** | Gabriela Celeste

**VARIEDAD** | Malbec 100%

### COMENTARIO DEL ENÓLOGO

*Buscamos que los vinos de Cactus tengan identidad varietal y sentido de terroño, por lo que intervenimos en el vino lo menos posible para que exprese lo mejor de sí.*

### DATOS DE ELABORACIÓN

Cosecha manual, selección de racimos y uvas. Fermentación en tanques de acero inoxidable con levaduras nativas. Una vez terminada la fermentación alcohólica el vino pasa a barricas de roble donde hace la fermentación maloláctica y se cría durante aproximadamente 12 meses. Este vino no es filtrado, posee decantación natural no forzada. Luego de embotellado se estiba en la bodega durante 12 meses.

**PRODUCCIÓN ANUAL** | 2.000 botellas

**POTENCIAL DE GUARDA** | 12 años

**TEMPERATURA DE SERVICIO** | 16°C

*Recomendamos decantar al menos 30 minutos antes de servir.*

### MARIDAJES

Combina muy bien con carnes especiadas cocinadas a la cacerola, o bien con platos a base de carne de caza.

**ANÁLISIS BÁSICOS** | Alcohol: 15,8 ° | PH: 3,90  
Acidez total: 5,64 g/l  
Azúcar residual: 1,8 g/l