

# Azul Gran Matilda Malbec

100% Malbec - Viñedo único



*De color rojo rubí brillante. En la nariz percibimos aromas a moras, frambuesas y violetas que se complementan con notas a tostado, ahumado y café aportados por el roble. En la boca es un vino sucroso, untuoso, con gran intensidad y persistencia. Ideal para acompañar fiambres ahumados, carnes rojas.*

## FICHA TÉCNICA

### VIÑEDO

Ubicación	Agua Amarga Tupungato
Altura	1200 msnm
Año de plantación	1995
Sistema de riego	goteo
Fertilización	no
Producción p/ha	80 qq

### COSECHA

Fecha	28 de Marzo
Forma	manual en cajas

### PROCESOS DE VINIFICACION

Bodega	LA AZUL S.A.
tipo de molienda	despalillado
Maceración	
pre-fermentativa	96 horas a bajas temperaturas
Otras técnicas	delestages
Fermentación	
Cepa de levaduras	Saccharomyces cerevisiae
Duración	14 días
Temperatura	24°C

### Maceración

post-fermentativa 25 días

### Fermentación

Malolactica 100% natural

### PROCESOS DE AÑEJAMIENTO

Tanque	Acero inoxidable
Madera	12 meses 30% roble Americano, 70% roble frances

### EMBOTELLADO

Filtración	placas abiertas
Añejamiento	
en botella	mínimo 12 meses
Total producción	3,000 botellas