The Italian Job
Tinto de Guarda

Un Malbec de guarda de Altamira, San Carlos, elaborado mediante una maceración prolongada y criado durante 30 meses en barriles de 600 litros. Un vino de carácter profundo que se beneficia de una breve aireación antes de servir.

DATOS DEL VINO

TIPOLOGÍA

Tinto de Guarda

VARIEDAD

Malbec

AÑADA

2018

PROCEDENCIA DE LAS UVAS

Altamira, San Carlos, Mendoza

ALTITUD

1.100 m s. n. m.

ÉPOCA DE VENDIMIA

Entre la tercera y la cuarta semana de marzo

SUELOS

De origen aluvional, franco-arenosos, muy ricos en canto rodado y depósitos de carbonatos

VINIFICACIÓN

Maceración de 40 días: 50% de uvas despalilladas, 25% con raspón y 25% enteras. Crianza de 30 meses en barriles de 600 litros.

EMBOTELLAMIENTO

Sin filtrar

NOTAS

Por su vinificación reductiva, el origen de las uvas y su pH natural, se aconseja descorchar y dejar respirar un rato antes de servir.