



"EL ALMA DE LA VID
VIVE LUCHANDO CON LA PIEDRA."

BAJO PIEDRA

MALBEC 2021



- **VARIEDAD:** Malbec 100%
- **ORIGEN:** Valle de Uco Mendoza.
- **VIÑEDO:** 1200 m.s.n.m. espaldero, irrigación por goteo
- **SUELOS:** franco de origen aluvional con gran proporción de cantos rodados.
- **VENDIMIA:** mediados de Abril, cosecha manual
- **MACERACIÓN TOTAL:** 25 días de contacto con sus pieles
- **VINIFICACIÓN:** Maceración clásica con Low intervention con siembra de levaduras seleccionadas, fermentación a temperaturas controladas en tanques de concreto.
- **CRIANZA:** 15% en barricas francesas de primer y segundo uso; 85% en vasijas de concreto para conservar la fruta, mientras las temperaturas descienden durante el invierno, lográndose una estabilización natural.

Alcohol: 14,5%

Acidez: 5.50 g/l

pH: 3.65

Azúcar: 2.10

• NOTAS DE CATA:

Vista: brillante rojo carmesí

Nariz: frutado con notas de ciruela y frutilla que evocan anís y rosas

Boca: fresco y cremoso, de cuerpo persistente, buena acidez y largo final.

• **TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA:** 18° C

• **POTENCIAL DE GUARDA:** 6 años

• **PRODUCTOR:** Familia Meli

• **WINEMAKER:** Diego Sinatra



PRODUCTO
SUSTENTABLE



APTO PARA
VEGANOS



BOTELLA LIVIANA DE
BAJO IMPACTO
AMBIENTAL

