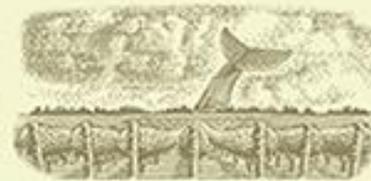
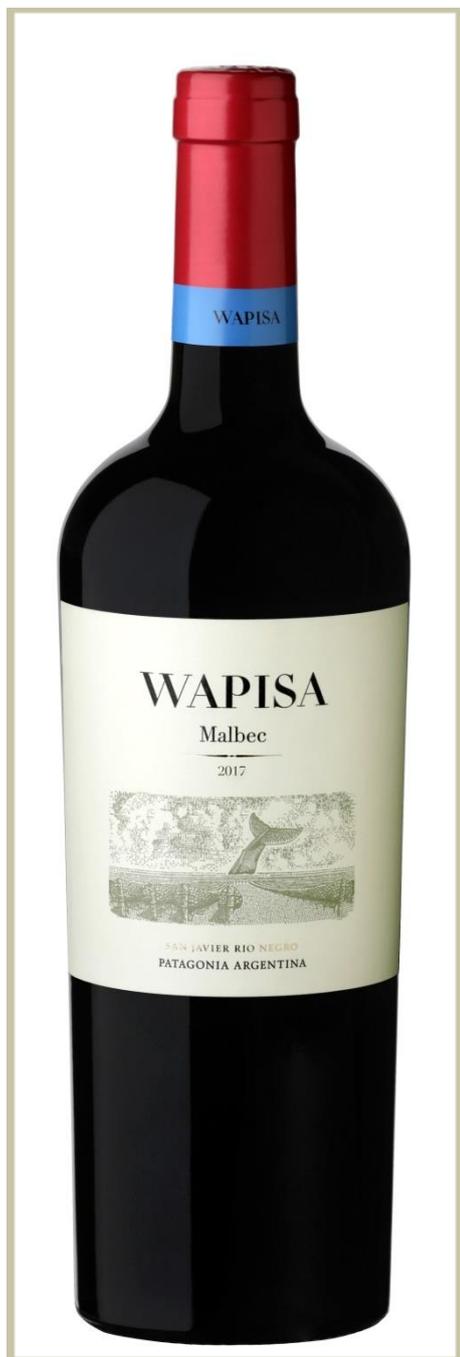


WAPISA



WAPISA MALBEC 2017



VARIEDADES

100 % Malbec.

ORIGEN

Finca Los Acantilados, San Javier, Patagonia Atlántica, Río Negro.

VIÑEDOS

FINCA LOS ACANTILADOS

ALTITUD: 100 metros sobre el nivel del mar

SUELO: Franco limoso

CLIMA: Templado con influencia de vientos marítimos

CARACTERÍSTICAS: Es una zona muy cercana al Océano Atlántico, lo que influye en una especial tipicidad en sus vinos, con notas especiadas intensas, buen color y estructura.

FERMENTACIÓN

Pre-maceración en frío (0°C) por 5 días para extraer color y aromas. Fermentado en tanques de acero inoxidable por aproximadamente 8 días a 26°C.

100% Fermentación Maloláctica.

CRIANZA

8 meses en roble

NOTAS DE CATA

Color rojo brillante con tintes violáceos intensos. Se destacan aromas a frutos rojos como las cerezas negras y toques minerales. Con la crianza en roble aparecen aromas especiados y vainilla. En boca presenta taninos maduros y una acidez equilibrada. Vino con excelente estructura.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13.60 %

Acidez Total 5.85 g/l

pH 3.65

Azúcar Residual 2.16 g/l

PREMIOS & PUNTAJES

Wapisa Malbec 2017 – 92 Puntos – Tim Atkin Argentina Report 2019

Wapisa Malbec 2016 – 95 Puntos - James Suckling