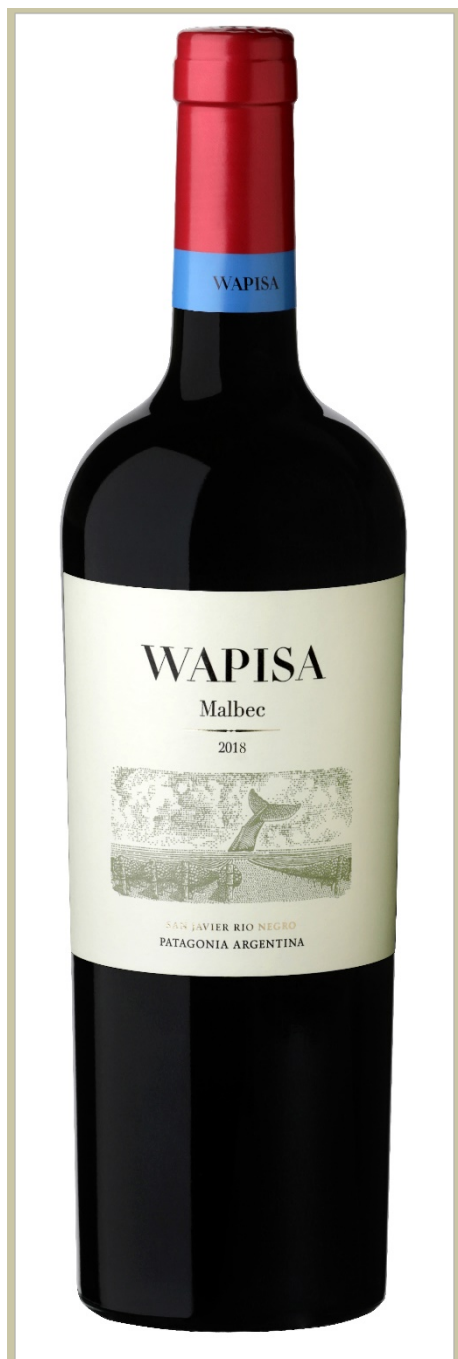




# WAPISA



## WAPISA MALBEC 2018



### **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 (entre 6 y 8°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 13.90 %

Acidez Total 5.37 g/l

pH 3.64

Azúcar Residual 2.78 g/l