

# THE FUNCKENHAUSEN CO



## MALBEC 2023

### COMPOSICIÓN VARIETAL:

94% Malbec - 6% Riesling

### COSECHA:

Manual en cajas de 16 kg

### ELABORACIÓN:

Enfriamiento de las uvas a 7°C (44,6 F) durante 24 horas

Selección de racimos y despalillado

Maceración pre-fermentativa a 10°C (50 F) durante 48 horas

La fermentación se lleva a cabo en pequeños tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas por debajo de 25°C (77 F)

Maceración durante 13 días

Fermentación maloláctica espontánea

Estabilización mediante frío, ligera filtración antes del embotellado

### ENÓLOGA:

Jimena López

### INGENIERO AGRÓNOMO:

Aquiles Lucchini

### NOTAS DE CATA:

**Color:** vino de color violeta brillante de muy alta intensidad.

**Aroma:** exhibe un perfil aromático cautivador caracterizado por notas intensas de frutas rojas y negras, como moras maduras y ciruelas, una sutil especia y un delicado matiz floral añadido por el Riesling.

**Sensación en boca:** el vino muestra una estructura rica y audaz con taninos suaves y bien integrados, lo que conduce a un final animado y prolongado que se destaca por una acidez marcada que invita a una segunda copa.

¡Disfrutá este vino solo o con tu comida favorita!



**ORIGINAL  
COFERMENTED  
SERIES**