

THE FUNCKENHAUSEN CO



MALBEC 2024

COMPOSICIÓN VARIETAL:

93% Malbec - 7% 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: Límpido y brillante, de color violeta intenso y vivaz con reflejos púrpura, que revelan su juventud y frescura.

Nariz: Presenta un perfil aromático expresivo y elegante, dominado por notas intensas de frutos rojos y negros como frambuesas, moras y ciruelas maduras, un suave especiado y un delicado toque a flores blancas y cítricas aportado por el Riesling.

Boca: En boca se muestra vibrante y con buena estructura. Sus taninos son suaves y redondos, perfectamente integrados con una acidez fresca que prolonga el final y realza su carácter jugoso y equilibrado.

Disfrutá este vino solo o con tu comida favorita!



**ORIGINAL
COFERMENTED
SERIES**