

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Malbec
ORIGEN	Funckenhausen Vineyards, 25 de Mayo - San Rafael - Mendoza, Argentina.
NUESTROS VIÑEDOS	Se ubican en 25 de Mayo, San Rafael a 850 msnm en una zona de clima semi-desértico que registra muy elevada amplitud térmica. Los viñedos están plantados sobre una colina favorecida por vientos constantes. El Malbec seleccionado para esta línea de vinos se obtiene de una parcela caracterizada por un primer perfil de suelo de 90 cm de arena y arcilla que luego se mezclan con cantos rodados. Viñedos de pie franco que fueron plantados en 2003. Conducidos en espaldero alto a doble cordón pitoneado y regados mediante riego por goteo con agua de deshielo proveniente de la cordillera de los Andes. El rendimiento es de 8.000 - 9.000 kg/ha.
COSECHA	Manual, en cajas de 16 kg. Primera semana de Marzo.
ELABORACIÓN	- Selección de racimos y despalillado. - Fermentación: se realiza en tanques chicos de acero inoxidable a temperaturas controladas (25°C - 28°C) con levaduras seleccionadas. - Período de maceración: aproximadamente 14 días. - Fermentación maloláctica: espontánea. - Crianza en barricas de roble: 30% del vino tiene crianza en roble francés durante 6 meses. - Armado del corte con un 70% de vino sin crianza en madera. - Leve filtrado previo a embotellado.
ENÓLOGA	Julia Halupczok
INGENIERO AGRÓNOMO	Aquiles Lucchini
NOTAS DE CATA	A la vista exhibe un color rojo con matices violáceos. En nariz presenta una intensa expresión a frutos rojos como frambuesa y frutilla. En boca tiene una entrada amable, cuerpo medio y un muy buen equilibrio entre su paso por roble y los taninos redondos y dulces otorgados por la fruta.

