

# PALO SANTO

## MALBEC 2023 - Valle de Uco



### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14,5% v/v  
Azúcar residual: 3,5 g/l  
Acidez: 5,5 g/l  
PH: 3,7

**VIÑEDOS:** Espaldero alto con brotes verticales equidistantes y riego por goteo, promedio 6 años de antigüedad desde su implantación.

### SUELO:

Finca El Mirador: Ubicada en Los Chacayes; con una altura promedio de 1.200 msnm. Este suelo es de origen aluvional de baja fertilidad y buen drenaje, con presencia de arena y piedra con depósitos calcáreos.

Finca Algarrobos: Suelo de origen aluvional, con mucha presencia de canto rodado recubierto de depósitos calcáreos, 1100 msnm.

Finca Los Durmientes: Con una altura promedio de 1.030 msnm. Este suelo es franco arenoso profundo.

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:** La temporada 2023 fue cálida, seca, con heladas iniciales y amplitudes térmicas marcadas, dio lugar a desarrollos del ciclo vegetativo irregular. Como resultado de esta vendimia temprana y desafiante y para evitar el impacto de las olas de calor, la elección del punto de cosecha fue determinante para capturar frescura y balance en los vinos.

**PRODUCCIÓN Y ENVEJECIMIENTO:** Las uvas ingresan a la bodega y se enfrían para hacer un proceso de maceración pre fermentativo, luego de 72 hs aproximadamente se da comienzo a la fermentación alcohólica. Al terminar este proceso 30% del vino permanece en contacto con roble francés y el resto se mantiene en tanques de acero inoxidable hasta el corte final. Una vez el vino se encuentra en botella se mantiene 3 meses en depósitos con temperatura y humedad controlada, antes de su liberación al mercado.

**NOTAS DE CATA:** Vino de color violáceo, predominan aromas a frutas rojas y negras, con ligero toque especiado gracias al paso por roble, en boca tiene entrada amable, dulce con acidez equilibrada y final persistente.