

# PALO SANTO

## MALBEC 2021

---



**VIÑEDOS:** Espaldero alto con riego por goteo, promedio 10 años de antigüedad desde su implantación.

**SUELO:**

Finca Algarrobos: Suelo de origen aluvional, con mucha presencia de canto rodado recubierto de depósitos calcáreos, 1.100 msnm.

Finca El Mirador: Ubicada en la zona de Los Chacayes dentro del Valle de Uco; 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.

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:** Con una primavera seca y un verano que tuvo un inicio húmedo y relativamente fresco conseguimos que esta añada nos brinde vinos con buena acidez natural, lo que nos proporciona frescura y concentración.

**PRODUCCIÓN Y ENVEJECIMIENTO:** Las uvas ingresan a la bodega y se enfrían para hacer un proceso de maceración pre fermentativo durante 2 días, pasado ese tiempo se da comienzo a la fermentación que dura 10 días. 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 violeta con aromas que recuerdan frutas rojas y flores, con un ligero especiado que acompaña, proveniente del roble. En boca, percibimos equilibrio entre notas frutales y especias, es un vino con entrada amable y de largo final.