

# PALO SANTO ORGÁNICO

## MALBEC

---



**VIÑEDOS:** Espaldero alto con riego por goteo, promedio 12 años de antigüedad desde su implantación.

**SUELO:**

Finca Los Durmientes: Ubicada en Valle de Uco; con una altura promedio de 1.030 msnm. Este suelo es franco arenoso profundo.

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:** La añada 2024 fue de clima templado, con temperaturas cálidas, pero sin olas de calor como años anteriores y con un invierno húmedo que ayudo a evitar heladas tardías y a la acumulación de buena cantidad de agua. Estos factores ayudaron a que las uvas maduraran de forma lenta pero continua, lo que nos aseguró una muy buena calidad y la posibilidad de elegir adecuadamente el momento óptimo de cosecha de cada una de las uvas.

**PRODUCCIÓN Y ENVEJECIMIENTO:** Las uvas ingresan a la bodega y se enfrían para hacer un proceso de maceración pre fermentativo durante 3 a 5 días, pasado ese tiempo se da comienzo a la fermentación alcohólica durante 10 días. Este vino fue elaborado con menores cantidades de anhídrido sulfuroso y con todos los cuidados de elaboración que la norma orgánica requiere. Es un vino de baja intervención, en su crianza lo dejamos en tanques de acero inoxidable con sus borras finas para mejorar su perfil de sabor y dulzor, luego de 10 meses lo embotellamos.

**NOTAS DE CATA:** Vino de color violeta con aromas de cerezas, ciruelas y un pequeño mentolado típico de la finca de donde proviene. En boca, es un vino amable, redondo, con buena acidez y notas muy frutales.