



# NOBLE BARON



## MALBEC

*Composición varietal:* 100% Malbec.

*Viñedos:* Medrano, Mendoza.

*Edad de los viñedos:* 60 años.

*Tipo de conducción:* Espaldero alto.

*Tipo de suelo:* Mixto.

*Rendimiento por hectárea:* 70 quintales.

*Cosecha:* se realiza en forma manual, seleccionando los racimos para luego depositarlos en bins plásticos de 300 Kg.

*Vinificación:* Al moler, los rodillos actúan en forma suave y se cuida el despalillado de los racimos. Luego, se aplica el intercambiador de frío para disminuir la temperatura de la uva hasta 9° con la idea de mejorar la extracción a través de una maceración pelicular por alrededor de 3 días. Posteriormente se agregan las levaduras seleccionadas y se corrige el PH. La fermentación alcohólica se hace en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre 25 y 27 grados. El tiempo total de maceración ronda los 20 días y la fermentación maloláctica se realiza en forma natural. El prensado de orujos se hace en una prensa neumática. Finalmente pasó a barricas de roble americano y francés, de primer uso, donde permaneció 4 meses.

*Alcohol:* 13,5 grados

*Nota de degustación:* Su color es rojo rubí brillante. En cuanto a su aroma se presenta atractivo, más bien fino, con predominio de frutas rojas maduras, especialmente ciruela y cassis. En boca presenta una agradable suavidad, estructura media, excelentes taninos con presencia de mermeladas de frutas rojas.