

# CASTORE

PRODUCTO DE ARGENTINA

*Nuestra familia desde 1958 cultiva uvas en los altos y soleados valles del oeste de La Rioja Argentina. Este vino es un homenaje para nuestros padres, quienes nos motivaron a descubrir desde entonces, los secretos de la vid. Javier Collovati es quien hace posible esta magia, para disfrutarlo en familia o con amigos. Recomendamos tomarlo siempre refrescado.*

## CASTORE SOBRESALIENTE MALBEC



Enólogo: Javier Collovati

Asesor Enológico: Diego Viglianco

Bodega: CASTORE

Ubicación: Guandacol, Valle de Guandacol y Sañogasta, Valle de Famatina, La Rioja

Varietal: Malbec Guandacol y Malbec Sañogasta

Altitud: Guandacol 1050 msnm y Sañogasta 1300 msnm

Superficie del Viñedo: 5 hectáreas

Suelos: Franco arenosos muy permeables y profundos en Guandacol y Suelo de textura media con gravas en Sañogasta

Método de cosecha: Manual, segunda semana de marzo

Maceración y Fermentación: Maceración en frío a 6°C durante 3 días, maceración total 16 días; fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas durante 7 días a 25°C.

Fermentación Maloláctica: Si

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés y de roble americano.

Observaciones del enólogo

Es un vino de color rojo intenso con reflejos bordo. En nariz presenta aromas a frutas rojas maduras que recuerdan a Cerezas, ciruelas y frutillas con notas de vainilla y regaliz. En la boca tiene entrada suave taninos amables, buena persistencia y elegante final. (Se puede recomendar abrir la botella un rato antes de consumir)

Datos analíticos

Alcohol: 13.2%

Azúcar: 2.5g/l

Acidez Total: 5.3g/l

Acidez volátil: 0.45 g/l

PH: 3.7

Extracto Seco: 34.6 g/l.

*Aquel que comparte su conocimiento con pasión, se transforma en eterno.*