

# MISTERIO



## MISTERIO MALBEC 2022

---

### Composición varietal / *Varietal Composition*

100% Malbec

### Vinificación / *Vinification*

Viñedos / vineyards: Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual

*Harvest: Hand picked*

Encubado: Tanques de acero inoxidable equipados con doble camisa

*Tank Fermentation: Double jacketed tainless steel tanks*

Tiempo de fermentación: 10 días

*Fermentation Time: 10 days*

Temperatura Maxima: 24° C // Maximum Temperature: 24°C

Fermentación Maloláctica: Si // *Malolactic Fermentation: Yes*

Crianza: 60% del vino tiene una crianza de 3 meses en barricas de roble francés de tercer uso seguido de 2 meses en botella

*Ageing: 60% of the wine spends 3 months in 225lt third use oak barrels followed by 2 month of bottle aging.*

### Análisis / *Analysis*

Alcohol: 13,5% Vol

*Alcohol: 13,5% Vol*

Acidez total: 5,5 g/l (ácido tartárico)

*Total Acidity: 5,5 g/l (Tartaric acid)*

Azúcar: 9 g/l

*Sugar: 9 g/l*

### Degustación / *Tasting*

Color: Púrpura de Buena intensidad

*Colour: Good intensity purple*

Aroma: Jalea de frutas negras (arándonos, cerezas negras) y violetas

*Aroma: Black fruit jelly (cranberries, black cherries) and violets*

Sabor: Afrutado con sabores típicos de la variedad

*Flavour: Fruity with typical flavors of the variety*

Final: Fresco, suave y equilibrado

*Finish: Fresh, smooth and balanced*