

Desde el extremo sur del Valle de Uco, este Malbec de altura crece a 1.095 metros en suelos pedregosos con carbonato de calcio, bajo un clima de fuertes contrastes térmicos. Vendimiado a mano y elaborado con mínima intervención, preserva la pureza de la fruta y la identidad del terroir. Criado en barricas usadas y afinado en botella, ofrece profundidad aromática, taninos finos y un final vibrante que combina fuerza y elegancia.



FAMILIA RESSIA SIERRA

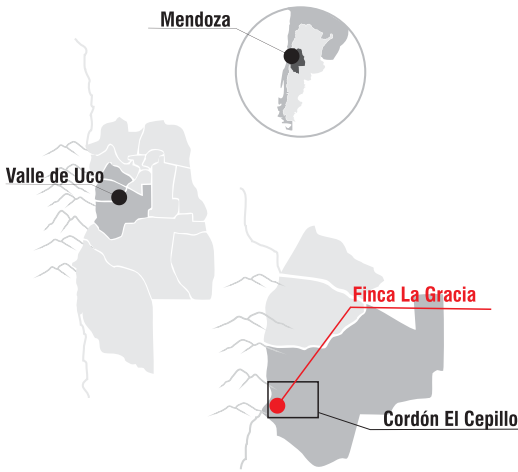
apostrophe?

VINO
TINTO

MALBEC

COSECHA
2023

ORIGEN: FINCA LA GRACIA, EL CEPILLO, VALLE DE UCO | MENDOZA-ARGENTINA | SINGLE VINEYARD



Variedad: 100% Malbec



Altura: 1109 m.s.n.m.



Cantidad de botellas: 3564



Cosecha: manual en cajas de 16 kg, 10 de marzo 2023



Crianza: 12 meses en barricas de roble francés usada.



Potencial de Guarda: 15+ años



Presentación: caja x 6 acostadas 750 ml | Peso bruto 8,3 kg.

DATOS ANALÍTICOS

- Alcohol : 12,4%
- Acidez total : 4,31 gr/L
- Azúcar residual :1,61 gr/L
- PH: 3,6

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Valores medios por 100 ml)

- Valor energético: 335 kJ / 80 kcal
- Grasas: 0 g de las cuales saturadas: 0 g
- Hidratos de carbono: 2,6 g de los cuales azúcares: 1,2 g
- Proteínas: 0 g
- Sal: 0,01 g
- Contiene Sulfitos



De color profundo y brillante, su tonalidad púrpura intensa refleja la juventud y concentración de este Malbec de altura.



Aromas expresivos y bien definidos, donde las notas florales de violeta se entrelazan con una rica paleta de fruta negra madura —cereza, grosella y arándano—. La intensidad aromática es alta, con una profundidad que invita a seguir descubriendo matices a medida que evoluciona en copa.



Entrada amplia y estructurada, sostenida por taninos firmes y pulidos que envuelven el alcohol y aportan solidez. El cuerpo es pleno, con una concentración notable y una textura carnosa. A medida que se abre, revela capas de fruta negra intensa que persisten en un final largo, fresco y elegante. Un Malbec con carácter y personalidad, ideal para decantar y disfrutar sin prisas, dejando que el tiempo despliegue toda su complejidad.



www.vinoapostrophe.com



@vinoapostrophe



+5492622252450 | +34638079661



info@vinoapostrophe.com