

# CALISTO

## WINES

### MALBEC DE GUARDA

#### NOTAS DE CATA

Malbec de color intenso y brillante. Destacan las notas a cerezas negras y mermelada de ciruelas, presencia de notas florales que aportan elegancia y complejidad. Jugoso y redondo, equilibrio que persiste con notas herbales y balsámicas.

#### VIÑEDOS

- Uvas Malbec cultivadas en Vista Flores y en Los Chacayes, Tunuyán - Valle de Uco. Suelos francos arenosos con presencia de piedras a 1.150 y 1.200 m.s.n.m.
- Riego por goteo

#### COSECHA

Manual en bines de 300 kg. Selección de racimos en cinta

#### VINIFICACIÓN

- Maceración prefermentativa en frío con 20% de racimos enteros.
- En piletas de hormigón con levaduras seleccionadas.
- Fermentación maloláctica con bacterias nativas.
- Crianza 50% en barricas de roble francés de 225 litros nuevas y 50% en barricas de segundo uso por 12 meses.

#### DATOS ANALÍTICOS

- Alcohol 14,2 % v/v
- Acidez total 5,30 g/l
- pH 3,60

#### TEMPERATURA DE SERVICIO

Se recomienda consumir entre 18° y 20° C.

#### MARIDAJE

La intensidad de este malbec de guarda invita a maridar con carnes de cocción lenta, salsas agrídulces y postres con chocolate amargo.



“EL AMOR ES LA FUERZA TRANSFORMADORA MÁS PODEROSA QUE EXISTE”

Romina Carparelli  
WINEMAKER