



Kinién Malbec

Cosecha: 2007
Variedad: 100 % Malbec.

Origen: Vista Flores, Valle de Uco. Mendoza.
Edad de los Viñedos: 15 años.
Elevación: Entre 950 m. a 1.000 m. sobre el nivel del mar.
Fecha de cosecha: Mediados de abril.
Rendimiento promedio: De 6.000 kg/ha. a 7.000 kg/ha.

Fermentación: 8 a 10 días entre 26°C y 28°C en tanques de acero inoxidable.
Maceración: 21 a 28 días en contacto con las borras. Dos delestages y pisoneos manuales durante los cuatro primeros días de la maceración. Cuando la fermentación termina, se completan los tanques con vino del mismo origen y calidad para macerar durante 21 a 28 días. Luego el vino es separado de las borras y no utilizamos el vino prensa.

Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable antes de pasar al añejamiento en barricas de roble.

Crianza: 100% del vino durante 14 meses en barricas nuevas de roble francés. Después de este envejecimiento, hacemos el corte final, clarificamos con claras de huevo y decantamos, luego embotellamos y las botellas pasan a la estiba.

Estiba: Por lo menos 8 meses antes de salir al mercado.

Contenido Alcohólico: 14.10%.
Acidez: 5,80 gramos/litro (Ác. tartárico) pH 3,65.
Azúcar Residual: 1,95 gramos/litro.

PREMIOS:

WINE ADVOCATE PARKER: 89 pts.

INTERNATIONAL bWINE CELLAR ST (Issue 148): 90 pts.

ARGENTINE WINE AWARDS (2009 edition): Gold Medal

