

## **DOLIUM RESERVA**

**Malbec 2005**

<b>Variedad:</b>	<i>Malbec 100%.</i>
<b>Región:</b>	<i>Lunlunta, Luján de Cuyo, Mendoza.</i>
<b>Fecha de Vendimia:</b>	<i>15 de Abril</i>
<b>Vendimia:</b>	<i>Cosecha manual en cajas de 20 Kg</i>
<b>Sangría:</b>	<i>20%</i>
<b>Maceración en Frio:</b>	<i>6 días entre 10°C y 15°C</i>
<b>Fermentación alcohólica:</b>	<i>Tradicional en tanque de acero inoxidable, entre 20°C y 26°C con levadura Seleccionada.</i>
<b>Maceración Post-Fermentativa:</b>	<i>6 días</i>
<b>Fermentación Maloláctica:</b>	<i>Completa con bacterias indígenas.</i>
<b>Crianza:</b>	<i>18 meses, 100% en Barrica de Roble Nuevo y 2° uso.</i>
<b>Filtración:</b>	<i>Gruesa de abrillantamiento.</i>
<b>Estiba en botella:</b>	<i>12 meses</i>
<b>Alcohol:</b>	<i>14.9 °Gl.</i>
<b>PH:</b>	<i>3,7</i>
<b>Acidez Total:</b>	<i>5,77 g/l</i>

**Notas de degustación:** *En la vista podremos observar un color rojo intenso y profundo, con destellos violetas muy brillante, en nariz encontramos aromas donde predominan los frutos rojos y de carozo, se destacan la ciruela madura, moras, regaliz, amalgamado delicadamente con notas de chocolate, coco, canela, y tabaco. En boca tiene una entrada amable, untuosa y elegante además presenta taninos equilibrados y muy redondos con una buena estructura, frutado con una larga y agradable persistencia.*

**Reporte de Cosecha:** *Las condiciones climáticas de la zona son las más apropiadas para el cultivo de este varietal ya que presenta inviernos bien marcados y secos. Con una buena amplitud térmica entre el día y la noche, obteniendo como resultado una excelente madurez en todos los constituyentes del fruto. En la cosecha 2005 predominaron los días de mucho sol durante todo el período vegetativo, con algunas lluvias cercanas a la cosecha pero gracias a los cuidados realizados en el viñedo no alteraron la calidad del mismo.*

**El Viñedo:** *Proviene de la zona de Lunlunta, es un viñedo de 80 años lo que permite un equilibrio natural en la planta y con esto obtener mostos mas equilibrados y bayas mas concentradas. La altura de la zona es alrededor de los 980 m.s.n.m., con suelo pedregoso, que junto a un cuidadoso trabajo en los riegos, poda y trabajo con la canopia permiten obtener una gran concentración del fruto y su más optima madurez.*