OTRO LOCO MÁS

MALBEC

MALBEC

Otro Loco Más es la línea entry level de la gran familia Otro Loco Más Wines, que nació en 2015 para captar a todo público que quiera probar vinos jóvenes, frutados, sin tanta complejidad donde su mayor atributo sea la fruta y amabilidad a la hora de consumir. Ideal para todo aquel que quiera incursionar en el universo del vino sin ser un consumidor habitual del mismo.

NOTAS DE CATA

A la vista presenta colores rojos carmín de buena intensidad, donde predomina el matiz demostrando su juventud y vivacidad. En boca y nariz, tiene notas a cerezas, frutillas, ciruelas, todos frutos rojos frescos, que se complementan con aromas a coco, vainilla, confituras, otorgados por el paso que tiene el vino en madera.

Presenta una entrada amable, taninos redondos y dulces, que siempre invita a una segunda copa, sin necesidad de maridajes.

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% MALBEC
ALCOHOL	13,20%.
ACIDEZ TOTAL	5,5G/L
TEMPERATURA DE SERVIDO	16-18°C
PRESENTACIÓN	750CC
TIEMPO DE GUARDA	1 AÑO
ORIGEN	MAIPÚ

EDAD DEL VIÑEDO	PROMEDIO 60 AÑOS
SUELO	FRANCO-ARENOSO
SISTEMA DE RIEGO	GOTEO
MODO DE COSECHA	MANUAL EN CAJAS DE 17KG
MADURACIÓN DE LAS UVAS	SEGUNDA QUINCENA DE FEBRERO
RENDIMIENTO	8.000 KG/HA

VINIFICACIÓN
La uva se cosecha durante el mes de febrero, lo cual favorece que el vino tenga una buena acidez natural, intensidad aromática, realzando las notas varietales sin buscar demasiada estructura ni carga tánica. Se siembran las levaduras seleccionadas para la realización de la fermentación alcohólica la que se llevará a cabo a temperaturas entre 22 y 24°C, con una duración promedio de 20 días. Luego realiza fermentación maloláctica espontánea en tanque.

MADURACIÓN
Tiene un paso por madera de 6 meses, en donde se combinan maderas de origen francés, americano y con diferentes perfiles de tostados que nos dan complejidad, pero siempre priorizando aromas dulces por sobre el resto.