

LAUR WINES
EST. 1906



LAUR

TRES HECTÁREAS
3Ha.

MALBEC

ZONAS:

Los Chacayes | 60 % Malbec

Altura: 1200 msnm

El Manzano | 25 % Malbec

Altura: 1250 msnm

Gualtallary | 15 % Malbec

Altura: 1300 msnm

COLHEITA:

Manual em caixas de 12 kg. Sempre durante as primeiras horas da manhã para ficar seguros de que a uva vai chegar com baixa temperatura. Os cachos são selecionados na Finca de maneira que aqueles que não cumpram os requisitos de qualidade e sanidade ficam afastados.

VINIFICAÇÃO:

100% fermentação com fermentos indígenas. A elaboração sempre é feita em pequenas vasilhas. (micro vinificação) em "cubas open top" de carvalho francês, nos pallets e nas vasilhas ovóides de cimento.

O manejo do chapéu é manual para potenciar a extração dos aromas, da cor e sobretudo da estrutura. Todo o volume é amadurecido nas barricas de carvalho do primeiro e segundo uso durante 12 meses, onde é feita a fermentação maloláctica.

Vinho complexo de grande estrutura apto para ficar guardado durante vários anos.

www.olvlaur.com

Videla Aranda 2850 - Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, Argentina