

LAUR WINES
EST. 1906



LAUR

TRES HECTÁREAS
3Ha.

MALBEC

CHACHINGO

MENDOZA, ARGENTINA

COSECHA:

Manual en cajas de 12 Kg, en etapas dentro de un mismo cuartel. Siempre durante las primeras horas de la mañana para asegurarnos que la uva llegue a baja temperatura a la bodega. Se descarta directamente en la finca los racimos que no cumplan con los requisitos de calidad y sanidad.

VINIFICACIÓN:

100 % fermentación con levaduras indígenas.

La elaboración es siempre en pequeñas vasijas (micro vinificación), en cubas open top de roble francés, en bins y en vasijas ovoideas de hormigón.

El manejo del sombrero es manual para potenciar la extracción de aromas, color y, sobre todo, estructura.

Todo el volumen es madurado en barricas de roble de primer y segundo uso durante 12 meses, donde realiza la fermentación maloláctica.

Vino complejo, de gran estructura. Apto para la guarda durante varios años.

Un terroir con carácter, nos brinda este Malbec de color rojo violáceo intenso y brillante muy atractivo. En nariz aparecen características de frutas rojas y violetas, integrado con notas de chocolate, vainilla y tabaco provenientes de su paso por barrica de roble. En boca tiene una entrada amable y delicada, con taninos dulces y maduros, siendo muy redondo, complejo y con un final prolongado.

www.laur.ar

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