

# COLA DE ZORRO MALBEC



## ORIGEN

### PROCEDENCIA

Alto Valle Calchaquí  
Departamento de Angastaco y Molinos  
Provincia de Salta – República Argentina.

Altura de los viñedos:  
2.200 a 2.600 m.s.n.m



## DATOS TÉCNICOS

Vino de uva 100% Malbec proveniente de una selección de diferentes parcelas de viñedos ubicados en extrema altura en el Alto Valle Calchaquí.

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec de diferentes terruños.

### ESTILO

Tinto.

### CRianza

No tiene paso por madera.

### COSECHA

Manual, inicio en la segunda semana del mes de marzo. Lote especial de exportación.

### VIÑEDOS

Espalderos en alta densidad. Edad: 20 años

### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 15 %      Acidez total: 6,2 g/l  
Azúcar: 3,1 g/l      PH: 3,7



## NOTAS DE CATA

De color intenso con reflejos violáceos, en nariz se destacan aromas de frutas rojas y florales típicos de la variedad con un ligero toque especiado. En boca es amplio, de acidez equilibrada y final persistente.



## ENÓLOGO

Álvaro Dávalos

