

# LOS FUNDADORES



**VARIEDAD:** 100% Malbec.

**COSECHA:** 2019.

**UBICACIÓN DEL VIÑEDO:** Cruz de Piedra, Maipú  
– Mendoza.

## ELABORACIÓN

Cosecha manual de la uva.

Traslado en bins.

Recepción: despalillado, sangrado.

Maceración fría.

Fermentación: con levaduras seleccionadas a temperatura controlada.

Fermentación maloláctica natural.

Crianza en barrica de roble americano 10 meses.

Estabilización.

Embotellado.

## CRIANZA

60% en vasijas de acero inoxidable y 40% en barricas de roble americano de primer uso durante 10 meses.

Estiba en botella durante 6 meses.

---

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ TOTAL
13,60 %v/v	2,50 g/L	5,80 g/L

---

## NOTAS DE CATA:

Se presenta intenso, de atractivo color rojo violáceo.

Expresivo en nariz, con aromas a frutos negros como ciruelas y moras que se entremezclan con notas florales, acompañado con notas de coco y vainillas provenientes de su crianza en roble.

Se encuentra de entrada suave en boca, equilibrado con taninos maduros, con final agradable y extenso.



MZA • ARG

LA COLINA  
DE ORO