

# ETCHART ASSEMBLAGE MALBEC-MALBEC

Este delicado assemblage integra los valores de la unión, respeto y complicidad de una bodega con más de 170 años de historia y su distintivo terroir.

**Etchart Assemblage Malbec-Malbec**, es el resultado del equilibrio y la armonía entre el sol, los cerros calchaquíes, nuestros viñedos más antiguos cuidadosamente seleccionados y la pasión por lo que hacemos.

*De color rojo profundo, con tintes violáceos. En nariz se destacan frutas rojas maduras, mermelada de ciruela y cáscara de membrillos sumadas al perfume de una nota especiada típica del terroir. En boca se expresa con potencia, de buena y equilibrada acidez. Deleita su final largo y persistente.*

## COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Malbec

## ORIGEN

Valle de Cafayate (1.750 m.s.n.m), Salta, Argentina.

## COSECHA

2022

## AÑO DE IMPLANTACIÓN DEL VIÑEDO

1993



DESDE 1850  
**ETCHART**  
SALTA | ARGENTINA

## CRIANZA EN BARRICA

Sin crianza.

## MACERACIÓN

Pre-fermentativa: 5 días a 8 °C. Post – fermentativa 20 días

## FERMENTACIÓN

Levaduras nativas 15 días a 24-28°C

## TIEMPO DE GUARDA SUGERIDO

10 años

## T° SERVICIO

16 a 18°C

## DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Alcohol** 14,5% v/v

**Acidez total** 6,2 g/L

**Azúcar** 2 g/L

**pH** 3,60