

ALGODON

FINE WINES

2016 MALBEC

VARIETY: 100% MALBEC



BIOGRAPHY

The Malbec is celebrated as the red variety best adapted to Argentina's soil, and Mendoza's ideal climate and growing conditions have proven to bring out the best of Malbec's genetic characteristics resulting in the best Malbec wines. Algodon's Malbec offers excellent structure ideal for aging in French oak. This wine represents craftsmanship and a true artisanal process from the vineyard to the winery.

BIOGRAFÍA

El Malbec es la variedad tinta que mejor se ha adaptado al suelo argentino y en Mendoza encontró el mejor clima y suelo para que sus características genéticas se desarrollen para obtener grandes vinos. Esta variedad elaborada en Algodon Wine da vinos de excelente estructura ideal para su crianza en madera. Nuestro Malbec representa un trabajo especial y artesanal desde el viñedo hasta la bodega.

AWARDS / PREMIOS

2010 Malbec / Gold Medal
Vinalies Internationales
Paris 2013

2008 Malbec / Silver Medal
2010 London International Wine
& Spirits Competition (IWSC)

2009 Malbec / Gold Medal
2012 Vinus International Wine
& Spirits Competition

2008 Malbec / Gold Medal
2010 Vinus International Wine
& Spirits Competition

2009 Malbec / Gold Medal
2011 Vinandino International
Wine Competition

2010 Malbec / Gold Medal
2013 VINUS International
Wine & Spirits Competition

2010 Malbec/Commended
2013 International Wine
Challenge U.K.

2010 Malbec / Silver Medal
2013 VINANDINO
International Wine Competition

2010 Malbec / Silver Medal
2013 Mediterranean International
Wine & Spirit Competition

TECHNICAL DETAILS

Varietal percentage: 100% Malbec
Production: 20,500 bottles
Type of cork: Natural cork – Size: 1.74 x 0.94 in
Serving Temperature: 60.8 °F to 64.4 °F

VINEYARDS

Location: Cuadro Benegas, San Rafael, Mendoza
Coordinates: 35° latitude South
Altitude: 800 m above sea level
Soil type: Sandy loam
Mean annual precipitation: 7.9 in
Age of vines: Planted in 1946, 1998 and 2000
Surface: 100 acres
Training system: Low and high trained vines
Pruning: Bilateral cordon and Guyot
Irrigation: Flow and drip irrigation from the thaw of the mountains
Yield per hectare: 11,000 lbs

WINEMAKING TECHNIQUES

Harvesting: Manual
Harvest time: First fortnight of April
Fermentation: Traditional, in stainless steel tanks at a controlled temperature between 78 °F - 86 °F. Macerated for 20 days. Complete malolactic fermentation.
Assemblage of cuvee: 60% oak (5 months in French oak barrels) – 35% non-oak and 5% microvinified
Bottling date: July 2017

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol content: 13.5% by vol
Total acidity: 5.75 g/l (expressed as tartaric acid)
Volatile acidity: 0.75 g/l (expressed as acetic acid)
Residual sugar: 1.90 g/l

TASTING NOTES

Intense red color with purple hues. Delicate and fine cherry fruit on nose. Fruit quite tight on palate, but structured with classic plum stone undertones. Very intense, balanced, subdued and elegant finish.

DATOS TÉCNICOS

Composición varietal: 100% Malbec
Producción: 20.500 botellas
Tipo de corcho: Natural - Tamaño: 44 x 24 mm
Temperatura de servicio: 16 °C a 18 °C

VIÑEDOS

Ubicación: Cuadro Benegas, San Rafael, Mendoza
Coordenadas: 35° latitud Sur
Altitud: 800 m sobre el nivel del mar
Tipo de suelo: Franco arenoso
Precipitación media anual: 200 mm
Edad del viñedo: Plantados en 1946, 1998 y 2000
Superficie: 40 hectáreas
Sistema de conducción: Espaldero bajo y alto
Poda: Cordón bilateral y Guyot
Riego: Surco y goteo con agua de deshielo de la montaña
Rendimiento por hectárea: 5,000 kg

TÉCNICA DE ELABORACIÓN

Cosecha: Manual
Tiempo de cosecha: Primer quincena de Abril
Fermentación: Tradicional, en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 26 °C y 28 °C. Maceración durante 20 días. Fermentación maloláctica completa.
Corte: 60% barrica (5 meses en barricas de roble francés) – 35% sin madera y 5% microvinificación
Fecha de embotellado: Julio 2017

INFORMACIÓN TÉCNICA

Contenido de alcohol: 13,5% vol.
Acidez total: 5,75 g / l (expresada en ácido tartárico)
Acidez volátil: 0,75 g / l (expresada como ácido acético)
Azúcar residual: 1,90 g / l

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo intenso con reflejos violáceos. Delicados aromas a cereza y frutos negros maduros, en boca se destaca la estructura clásica del Malbec con notas de ciruela y sutiles toques de vainilla y tostado aportados por su paso en la barrica. Muy intenso, equilibrado, suave y de elegante final.

HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST / CÓMO PRESENTAR EL VINO EN LA CARTA DE VINOS

ALGODON WINE ESTATES - MALBEC 2016 - SAN RAFAEL - MENDOZA - ARGENTINA