



# HACIENDA DEL PLATA

## Mayoral

WINEMAKER'S SELECTION



### COMPOSICIÓN

100% Malbec

### VIÑEDO

Luján de Cuyo, Mendoza.

### PROCESO DE ELABORACIÓN

Cosecha manual, selección de racimos, descobajado, selección de granos, fermentación y maceración durante más de 25 días. Fermentación maloláctica natural, crianza de 18 meses en barriles nuevas de roble francés y americano, corte, filtrado y embotellado.

### CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Alcohol 14,5 % / Acidez Total 5.5 g/l. / PH 3.7

### CRIANZA

Estos vinos se colocan en barriles de roble francés, en donde realizan su fermentación maloláctica, y se los deja durante 18 meses, con temperaturas entre 15 y 18°C. Luego de esto se realiza el ensamblado, según la evolución de cada una de los barriles y se embotella, colocándose en estibas durante 8-10 meses antes de comenzar el ciclo comercial.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color rojo púrpura brillante muy intenso, con destellos negros y violáceos. Predominan las frutas rojas como las cerezas, ciruelas y especias una leve impresión de vainilla y clavo, acomplexados en un solo sentido. Se destaca la excelente integración de la madera, respetando la identidad del viñedo. En boca es potente, demostrando su carácter único, de gran concentración, untuoso, envolvente con taninos suaves. Muy equilibrado y elegante, con una larga persistencia.