



FINCA  
**LA CHAMIZA**

## CARÁCTER

*En el comienzo está el secreto, donde se define la personalidad. Es el principio de la evolución de nuestro vino.*

### 100% Malbec

**Origen:** Maipú, Tupungato y San Martín, Mendoza.

**Descripción:** Suelo franco-arenoso, riego por manto/goteo.

**Clima:** Seco y continental con buena exposición al sol, lo que permite una excelente maduración de las uvas..

**Proceso de Vinificación:** Despalillado y molienda de los granos. Maceración fría previa a la fermentación. 40% termovinificación. 60% vinificación tradicional, 8 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 26°C. Fermentación maloláctica natural. Leve contacto con madera, por 2 meses.

**Operaciones antes del embotellado:** Filtración con diatomeas y membranas.

**Color:** Rojo vibrante.

**Aroma:** Delicada y balanceada mezcla de frutos del bosque.

**Palate:** Taninos redondos.

