

**Bodega / Finca:** Finca Lomas Blancas.  
**Varietal:** 100 % Malbéc.  
**Origen:** Sanagasta – Provincia de La Rioja – Argentina.  
**Altitud:** ~1.000 msnm.  
**Sistema de conducción:** Espaldero.  
**Rendimiento:** Controlado, orientado a calidad.



## TERROIR:

Viñedos implantados en el valle de Sanagasta, sobre suelos franco-arenosos de origen aluvial, con excelente drenaje. El clima seco, la intensa luminosidad y la marcada amplitud térmica favorecen una maduración óptima, logrando concentración de color, expresión frutal y estructura equilibrada.

## VITICULTURA:

Cosecha manual.  
Selección de racimos.  
Manejo del canopy para una adecuada exposición solar.  
Prácticas de manejo sustentable.

## VINIFICACIÓN:

Despalillado  
Maceración prefermentativa en frío.  
Fermentación alcohólica en piletas con epoxi.  
Remontajes suaves.  
Fermentación maloláctica completa.  
Crianza parcial en barricas de roble (según estilo del vino).

## ANÁLISIS:

Alcohol: 13,5 – 14,5 % vol.  
Acidez total: Media.  
pH: Aproximadamente 3,6 – 3,8.  
Azúcares residuales: Seco.

## MARIDAJE:

Ideal para acompañar:  
Carnes rojas a la parrilla  
Cordero  
Pastas con salsas intensas  
Quesos semiduros y duros

## NOTAS DE CATA:

**Color:** Rojo violáceo intenso y profundo.  
**Nariz:** Aromas a frutas negras maduras (ciruela, mora), notas florales de violeta y sutiles toques especiados y minerales.  
**Boca:** Entrada amplia, taninos redondos y sedosos, buena estructura y equilibrio. Final largo, elegante y persistente

## CRIANZA:

Sin paso por madera o crianza parcial en roble francés y/o americano durante 6 a 12 meses (según línea).



## GUARDA:

Potencial de guarda: **4 a 6 años**, dependiendo del estilo de elaboración.

## TEMPERATURA DE SERVICIO:

**16 °C – 18 °C**