

B O D E G A
DANTE ROBINO
— DESDE 1920 —

GRAN DANTE MALBEC

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza (950 mts. sobre el nivel del mar).

COMPOSICIÓN: 100% Malbec.

VIÑEDO: Vides implantadas en 1993.

DENSIDAD DE PLANTAS POR HECTÁREA: 3.125 x ha.

KILOGRAMOS x PLANTA: 1.9 Kg (una botella por planta)

RIEGO: Por surcos (minuciosamente regulado).

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO: 5900 kg/ ha.

TIPO DE COSECHA: Manual (cajas de 17 Kg).

MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA: Se dejan en contacto los hollejos con el jugo de uva, a temperatura entre 4 y 6° C durante 2 o 3 días, con suaves movimientos diarios.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: Entre 10 y 12 días de fermentación con levaduras seleccionadas, a temperatura controlada entre 25 y 28° C, con algún máximo puntual de 30° C en pequeñas vasijas. Durante todo el período de maceración y fermentación se realiza pisaje y delestages para mantener en contacto la fase líquida y la sólida. En la fase post-fermentativa, se espera hasta lograr el balance y la extracción buscada.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sí - Realizada naturalmente en barricas.

CRIANZA: 18 meses en barricas de primer uso de roble francés (tostado medio).

ALCOHOL: 14%.

ACIDEZ TOTAL: 6,00 g/l (expresado en ácido tartárico).

CANTIDAD DE BOTELLAS: 9.840

POTENCIAL DE GUARDA: 8 años

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA: Este malbec se caracteriza por su color rojo vibrante con matices violáceos, brillante y pleno. Su intenso perfume nos recuerda los frutos negros como las moras, el floral de las violetas y el aporte sutil del tostado y el café proporcionados por la madera. Intenso en boca, voluptuoso, de taninos firmes y marcados, lo que promete una guarda segura en botella. Un malbec con toda la expresión varietal, donde se destaca la fruta, la sedosidad y el equilibrio. Un vino para disfrutar con platos variados como carnes asadas o a la parrilla, guisos o preparaciones criollas como carbonara o locro, pastas rellenas como ravioles de cordero, empanadas de carne especiadas, quesos maduros y tantos otros.

COLOR: Rojo profundo con matices violáceos.

NARIZ: Ciruelas maduras, moras y aporte de aromas a violetas en equilibrio con las notas de café y chocolate aportadas por la madera.

BOCA: Intenso con taninos firmes y marcados, voluminoso, vino con personalidad.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C a 18°C

