



FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET

VIÑA LAS BRUJAS MALBEC

Origen / Vineyard:	Las Brujas, Uruguay
Año de plantación/ Year of plantation :	2006
Suelo / Soils:	Franco arcilloso de mediana fertilidad. Clay loam, medium fertility.
Rendimiento / Yield:	14.000 Kg/ha.
Composición varietal / Grape composition:	100% Malbec
Barrica / Barrel:	3 meses / 3 months.

Vinificación / Vinification:

Cosecha manual. Selección despalillado y molienda. Maceración prefermentativa a baja temperatura durante dos días. Delicada fermentación a 14/17°C con levaduras seleccionadas durante 8 días. Descube para una posterior crianza en roble. Tres meses después se realiza el winemaker blend con vinos de la misma variedad obtenidos de diferentes parcelas para lograr el perfecto equilibrio entre estilo, complejidad y perfil deseado.

Hand harvested. Selection, destemming and crushing. Pre-fermentative maceration at low temperature during two days. Delicate fermentation with selected yeasts at 14/17 ° C in a period of 8 days. 3 months in american and french oak. Finally our winemakers decides the best blend between wines of the same grapes from different plots to achieve the perfect balance between style, complexity and the desired profile.

Datos analíticos / Analytical information:

Alcohol / Alcohol: 13.8%

Acidez Total / Total Acidity: 3.2 grs H₂SO₄/lt

Azucar residual / Residual sugar: 1.9grs/lt

PH: 3.79

Clima:

Los veranos son secos, calurosos durante el día y frescos durante la noche. La plana superficie de la region de Las Brujas recibe las frescas brisas del Rio de la Plata que se encuentra a 35 km. 860 mm es el promedio de precipitaciones durante el invierno.

Summers are dry with high temperaturas during the day and cool at night. The level surface of Las Brujas benefits from the cool coastal breezes from Rio de la Plata. During winter the rain average precipitation is aroun 860 mm.



92 Puntos

Concurso Vinos Sub 30, Uruguay.

89 Puntos

Blind Tasting Andreas Larsson, Suecia