

# ALGODON

FINE WINES

---

## 2019 MALBEC

---

VARIETY: 100% MALBEC



### BIOGRAPHY

The Malbec is celebrated as the red variety best adapted to Argentina's soil, and Mendoza's ideal climate and growing conditions have proven to bring out the best of Malbec's genetic characteristics resulting in the best Malbec wines. Algodon's Malbec offers excellent structure ideal for aging in French oak. This wine represents craftsmanship and a true artisanal process from the vineyard to the winery.

### BIOGRAFÍA

El Malbec es la variedad tinta que mejor se ha adaptado al suelo argentino y en Mendoza encontró el mejor clima y suelo para que sus características genéticas se desarrollen para obtener grandes vinos. Esta variedad elaborada en Algodon Wine da vinos de excelente estructura ideal para su crianza en madera. Nuestro Malbec representa un trabajo especial y artesanal desde el viñedo hasta la bodega.

### AWARDS / PREMIOS

2010 Malbec / Gold Medal  
Vinalies Internationales  
Paris 2013

2008 Malbec / Silver Medal  
2010 London International Wine  
& Spirits Competition (IWSC)

2009 Malbec / Gold Medal  
2012 Vinus International Wine  
& Spirits Competition

2008 Malbec / Gold Medal  
2010 Vinus International Wine  
& Spirits Competition

2009 Malbec / Gold Medal  
2011 Vinandino International  
Wine Competition

2010 Malbec / Gold Medal  
2013 VINUS International  
Wine & Spirits Competition

2010 Malbec/Commended  
2013 International Wine  
Challenge U.K.

2010 Malbec / Silver Medal  
2013 VINANDINO  
International Wine Competition

2010 Malbec / Silver Medal  
2013 Mediterranean International  
Wine & Spirit Competition

### TECHNICAL DETAILS

Varietal percentage: 100% Malbec  
Production: 4,000 bottles  
Type of cork: TD Wine Evolution 44 x 24 mm  
Serving Temperature: 60.8 °F to 64.4 °F

### VINEYARDS

Location: Cuadro Benegas, San Rafael, Mendoza  
Coordinates: 35° latitude South  
Altitude: 800 m above sea level  
Soil type: Sandy loam  
Mean annual precipitation: 7.9 in  
Age of vines: Planted in 1946, 1998 and 2000  
Surface: 100 acres  
Training system: Low and high trained vines  
Pruning: Bilateral cordon and Guyot  
Irrigation: Flow and drip irrigation from the thaw of the mountains  
Yield per hectare: 11,000 lbs

### WINEMAKING TECHNIQUES

Harvesting: Manual  
Harvest time: First fortnight of April  
Fermentation: Traditional, in stainless steel tanks at a controlled temperature between 78 °F - 86 °F. Macerated for 20 days.  
Complete malolactic fermentation.  
Aging: 100% in french oak barrels for 8 months  
Bottling date: February 2022

### TECHNICAL INFORMATION

Alcohol content: 14% by vol  
Total acidity: 5.60 g/l (expressed as tartaric acid)  
Volatile acidity: 0.60 g/l (expressed as acetic acid)  
pH level: 3.75  
Residual sugar: 1.80 g/l

### TASTING NOTES

Intense red color with purple hues. Delicate and fine cherry fruit on nose. Fruit quite tight on palate, but structured with classic plum stone undertones. Very intense, balanced, subdued and elegant finish.

### DATOS TÉCNICOS

Composición varietal: 100% Malbec  
Producción: 4.000 botellas  
Tipo de corcho: TD Wine Evolution 44 x 24 mm  
Temperatura de servicio: 16 °C a 18 °C

### VIÑEDOS

Ubicación: Cuadro Benegas, San Rafael, Mendoza  
Coordenadas: 35° latitud Sur  
Altitud: 800 m sobre el nivel del mar  
Tipo de suelo: Franco arenoso  
Precipitación media anual: 200 mm  
Edad del viñedo: Plantados en 1946, 1998 y 2000  
Superficie: 40 hectáreas  
Sistema de conducción: Espaldero bajo y alto  
Poda: Cordón bilateral y Guyot  
Riego: Surco y goteo con agua de deshielo de la montaña  
Rendimiento por hectárea: 5,000 kg

### TÉCNICA DE ELABORACIÓN

Cosecha: Manual  
Tiempo de cosecha: Primer quincena de Abril  
Fermentación: Tradicional, en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 26 °C y 28 °C. Maceración durante 20 días. Fermentación maloláctica completa.  
Crianza: 100% en barricas de roble francés por 8 meses  
Fecha de embotellado: Febrero 2022

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Contenido de alcohol: 14% vol.  
Acidez total: 5,60 g / l (expresada en ácido tartárico)  
Acidez volátil: 0,60 g/l (expresado en ácido acético)  
pH: 3,75  
Azúcares reductores: 1,80 g / l

### NOTAS DE CATA

Vino de color rojo intenso con reflejos violáceos. Delicados aromas a cereza y frutos negros maduros, en boca se destaca la estructura clásica del Malbec con notas de ciruela y sutiles toques de vainilla y tostado aportados por su paso en la barrica. Muy intenso, equilibrado, suave y de elegante final.

HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST / CÓMO PRESENTAR EL VINO EN LA CARTA DE VINOS

ALGODON WINE ESTATES - MALBEC 2019 - SAN RAFAEL - MENDOZA - ARGENTINA