

ALGODON

FINE WINES

BLACK LABEL RESERVE

2018 MALBEC BLACK LABEL

VARIETY: 100% MALBEC



BIOGRAPHY

This represents the best selection from our 1946 Malbec vines, whose low yield produces full concentration of fruit and flavor. This is arguably the best Malbec that the combination of our terroir and skilled winemakers can produce. The grapes are harvested around the second week of March, and attentively selected directly in the vineyards. Using the microvinification method, this wine has spent 24 months in new French oak.

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.

75cl. a 70 mm

ALGODON

FINE WINES

2018 MALBEC BLACK LABEL

VARIETY: 100% MALBEC

TASTING NOTES

Bright and deep ruby color. Of high aromatic intensity, elegant and complex, toasted notes, ripe red fruits, spices and floral aromas stand out. On the palate it is fresh and structured with marked and ripe tannins. It has a finish of ripe and spicy red fruits. Great aging potential.

PAIRING:

This wine is ideal to accompany red meats such as grilled rib eye, and also goes well with low-temperature cooked game meats. Due to its elegance and structure, it is an ideal wine to pair with mature cheeses such as Brie, Morbier or Munster.

NOTAS DE CATA

De color Rubi brillante y profundo. De intensidad aromática alta, elegante y complejo se destacan notas tostadas, frutas rojas maduras, especias y aromas florales. En boca es fresco y estructurado con taninos marcados y maduros. Presenta un final a frutas rojas maduras y especiado. Gran potencial de guarda.

MARIDAJE:

Este vino es ideal para acompañar carnes rojas como un ojo de bife a la parrilla también combina muy carnes de caza cocinadas a baja temperatura. Por su elegancia y estructura es un vino ideal para terminar una comida con queso maduros de vaca como Brie, Morbier o Munster.

TECHNICAL DETAILS

Alcohol content: 14.5% by vol
Total acidity: 5.20 g/l (expressed as tartaric acid)
Volatile acidity: 0.68 g/l (expressed as acetic acid)
Residual sugar: 2.00 g/l
Limited production: 1,800 bottles
Type of Cork: Natural cork – Size = 19.9 x 0.94 in
Aging: 24 months in French Oak
Vineyards: Planted in 1946
Mean annual precipitation: 7.9 in
Coordinates: 35° latitude South
Training System: Low trained vines
Pruning: Bilateral cordon
Irrigation: Flow from snowmelt thaw of the mountains
Harvest time: 2nd fortnight of March
Yield per hectare: 11,000 lbs
Altitude: 800 m above sea level
Serving Temperature: 16 - 18 °C / 60.8 to 66.2 °F

DATOS TÉCNICOS

Contenido de alcohol: 14,5% vol
Acidez total: 5,20 g/l (expresada en ácido tartárico)
Acidez volátil: 0,68 g/l (expresada en ácido acético)
Azúcar residual: 2,0 g/l
Producción limitada: 1,800 botellas
Tipo de corcho: Corcho natural – Tamaño = 49 x 24 mm
Envejecimiento: 24 meses en roble francés
Viñedos: Plantado en 1946
Precipitación media anual: 200 mm
Coordenadas: 35° latitud Sur
Sistema de Conducción: Espaldero bajo
Poda: Cordón bilateral
Riego: Flujo por riego por surco con agua de deshielo
Tiempo de cosecha: Segunda quincena de Marzo
Rendimiento por hectárea: 5.000 kg
Altitud: 800 m sobre el nivel del mar
Temperatura de servicio: 16 - 18 °C

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

ALGODON WINE ESTATES - MALBEC BLACK LABEL RESERVE 2018
SAN RAFAEL, MENDOZA - ARGENTINA