

Es el componente que entrega las flores al Blend de Malbecs

## GEN QUINTO ELEMENTO



### VARIEDAD

100% Malbec.

### COSECHA Y REGIÓN

Cosecha manual.  
Lunlunta, Maipú

### ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. Prensado muy suave en prensa hidráulica canasto/jaula. Fermentación maloláctica en barricas.  
Total Maceración· 16-18 días  
GUARDA· 10 meses de crianza en roble francés.

### NOTAS DE CATA

Rojo intenso, profundo, brillante. Complejo en nariz. Frutas negras moras, ciruelas, mentolado y cassis, mineral a grafito, pimienta negra y extremadamente especiado. Entrada dulce, fresco, vertical muy frutado con pimientos, grosellas de gran concentración y untuosidad, elegante, largo, muy persistente deijos de tabaco y ahumado.

### NOTES

.....  
.....  
.....  
.....  
.....