



EL SALVAJE MALBEC 2014

SALVAJE representa al Malbec en su forma más natural y pura. Un vino expresivo que proviene de un terroir único en el Valle de Uco de Mendoza, Argentina. Cada poderosa botella rinde tributo a este fantástico paisaje, y a la flora y fauna de la región.

VARIEDAD: 100% Malbec.

AÑO: 2014

REGIÓN: Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco - Mendoza.

ALTITUD: 1.280 metros

SUELO: Franco arenoso e irregular en la superficie. A 40cm de profundidad observamos mayor presencia de piedras grandes.

COSECHA: 19 de Abril - Cosecha manual en cajas plásticas de 18kg.

ELABORACIÓN: Salvaje fermenta en piletas de hormigón de 10.000 y 15.000 lts.

CRIANZA: 30% en barricas de roble Frances de segundo uso, durante 12 meses. El resto permanece en piletas de hormigón.

RENDIMIENTO: 10.000 kgs/ha

ALCOHOL: 14,2% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,95 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,46 g/l

PH: 3,68

AZÚCAR RESIDUAL: Menor a 2g/lt

**Tim
Atkin** MW

93 pts.

Decanter

92 pts.

"The 2014s from this pioneering new real estate and hotel project won't be released for a while, but they are every bit as good as the 2013s. Spicy and aromatic, with the sort of aromas you find in the garrigue of the Languedoc, this is peppery, intense and refresh with understated oak. 2017-21"