

# EXPEDITO

## MALBEC

---

### WINEMAKER

Eduardo Gabbarini

### COMPOSICIÓN VARIETAL

97% Malbec / 3% Cabernet Franc.

### ORIGEN

Altamira, Valle de Uco & Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

### TERROIR

Se caracteriza por la heterogeneidad de suelos. El Malbec de Altamira, responde a un suelo compuesto por arena, limo y piedra. Y el Cabernet Franc de Agrelo, es aluvional, con un subsuelo predregoso, presencia de arena, limo, arcilla y escasa materia orgánica.

### CRIANZA

Para destacar la fruta el 50% de la producción quedó en tanques con duelas francesas y el 50% restante en barricas de roble francés de 1er y 2do uso.

### POTENCIAL DE GUARDA

De 5 a 10 años.

### NOTAS DE CATA

- **Vista:** Tonalidades violetas y negras.
- **Olfato:** Mucha fruta madura, ciruelas y frambuesas. Como se busca destacar el terroir, la madera acompaña la fruta, dándole un aporte sutil.
- **Boca:** Persistente y sedoso, con largo final.

### DATO ANALÍTICO

- Alcohol: 13,9%





# EXPEDITO

## MALBEC

---

### WINEMAKER

Eduardo Gabbarini

### VARIETAL COMPOSITION

97% Malbec / 3% Cabernet Franc.

### ORIGIN

Altamira, Valle de Uco & Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

### TERROIR

Its characterized by the heterogeneity of its soils. The Altamira Malbec comes from a soil composed of sand, silt and stone.

The Cabernet Franc comes from a Agrelo, with alluvial soils and a rocky subsoil. There is also a presence of sand, silt, clay and scarce organic matter.

### AGEING

To bring out the best of the fruit 50% of the production was kept in tanks with French staves and the remaining 50% in French oak barrels of 1st and 2nd use.

### AGEING POTENCIAL

5 to 10 years.

### NOTAS DE CATA

Intense with violet and black hints.

In the nose, concentrated notes of plum and raspberry.

In the mouth, persistent, soft and with a long aftertaste.

### TECHNICAL INFORMATION

· Alcohol: 13,9%

