

# GOLEADOR *Malbec*

**NOTTI-MAGICHE**  
VINOS SIN CASSETTE



ANTES DE SER UN NEGOCIO,  
EL FÚTBOL FUE UNA PASIÓN.

LOS JUGADORES NO MEDIAN SUS  
ACCIONES, NI ADENTRO, NI AFUERA  
DE LA CANCHA. SE JUGABA, SE VIVIA  
Y SE DECLARABA SIN CASSETTE.

ALGO SIMILAR PASÓ CON EL VINO. QUE  
EL PASO POR BARRICA. QUE LA COPA  
CORRECTA. QUE EL TIPO DE SUELO.  
QUE EL TIPO DE RIEGO.

COMO NOS GUSTA EL FÚTBOL  
SIN CASSETTE, NOS GUSTAN  
LOS VINOS SIN CASSETTE. SIMPLES.  
RICOS. PARA BEBER CON AMIGOS.  
PORQUE DE ESO SE TRATA EL VINO.

Y EL FÚTBOL.  
Y LA VIDA.  
SALÚ.

DESCORCHADOS 2022  
PTS. **92** PTS.

2020  
DESCORCHADOS 2023  
PTS. **93** PTS.  
2021



## Composición Varietal

100 % Malbec

**750**  
ml



Alc  
**14.00%**  
v/v.

Nivel  
**3,7**  
PH



Acidez  
**5,8**  
(g/l)

Azucar  
**2,8**  
(g/l)



## Información del Viñedo

Región: **Tupungato, Valle de Uco**

Tamaño del viñedo: **60 Hectáreas**

Sistema de conducción del viñedo: **Espaldero**

Edad del viñedo: **45 años**

Altura del viñedo: **1150 msnm**

Densidad de plantación: **5500 plantas / hectárea**

Rendimiento: **5000-7000 Kg/Ha**

Metodo de Riego: **Riego por goteo**

Composición del suelo:

**Suelo franco arenoso con presencia abundante de cantos rodados en superficie del suelo**

## Vinificación

Selección manual de racimos.

Micro vinificación en vasijas de 500 litros de capacidad.  
Co-fermentación de las tres variedades.

Trabajos de extracción de forma manual.

Fermentación con levaduras indígenas, temperaturas  
próxima a 30 °c.

La técnica de elaboración nos permite lograr un vino de  
gran estructura, pero fresco y fácil de beber.

Posterior a la fermentación, el vino es madurado en  
barricas usadas de roble francés durante 12 meses,  
donde realiza la fermentación Malo-Láctica.

Cosecha Manual, en cajas de 12 kg, durante las primeras horas de la mañana.