



QUATTROCCHI

family & wines



GOLD EDITION . Malbec

Origen | Origin

La Holanda, Lavalle - a 40 km. de la Ciudad de Mendoza
La Holanda, Lavalle- 40 km.from Mendoza city

Altitud de los viñedos | Vineyard's altitude

750 mts s.n.m.
750 meters a.s.l.

Variedad | Variety

100% Malbec.

Suelo | Soil

Franco - Arenoso.
Limestone

Tipo De Trabajo | Cultivation

Todos los trabajos culturales son hechos manualmente.
Manual and mechanic works between rows, envelope and canopy.

Sistema de conducción | Wine-training System

Parral y espaldera.
Parral and espalier.

Densidad | Density

3.200 plantas por ha.
3.200 plants by ha.

Rendimiento | Yield

9.000 lts. por ha.
9.000 lts. by ha.

Edad Viñedos | Vineyards Age

1975

Cosecha | Harvest

Manual sin hojas.
Manual without leaves.

Fermentación | Fermentation

Selección de racimos en la viña. Pre-maceración en frío.
Fermentación mediante levaduras seleccionadas a temperatura controlada, por último maceración post-fermentación.
Skin maceration followed by classic fermentation at controlled temperature with selected yeast. It lasts 15 to 20 days and then malolactic fermentation begins.

Maduración | Ageing

12 meses en barricas de roble americano y francés.
12 months in american and french oak barriques.

Color | Colour

Color rojo rubí intenso, con destellos ciruela madura, intensos y brillante.
Intense ruby, concentrated, elegant and brilliant.

Aroma | Aroma

Aromas especiados, vainilla, pimienta y clavo de olor.
Elegante y complejo a la vez.
Bination of complex, elegant and spicy aromas. Notes of vanilla, pepper, and clavo de olor.

Paladar | Flavour

Al paladar es fresco, frutal. Se encuentran sabores de cuero suave, vainilla y chocolate. Resulta intenso y elegante.
Fresh and fruity. Good structure and longevity. Complex length in mouth. Soft leather, vanilla and chocolate.

Alcohol | Alcohol: 13.7%

Acidez Total | Total Acidity: 4.47 g/L.

Ph | Ph: 3.70

Azúcar | Sugar: 3.22 g/L.