

# IMMUTABLE

## MALBEC 2024

---

**Variedad:** 100% Malbec

**Viñedos:** Luján de Cuyo, Mendoza

**Cosecha:** 3º semana de marzo

**Vinificación:**

- Cosecha manual y despalillado
- Maceración pre-fermentativa
- Fermentación alcohólica durante 7-10 días con temperaturas controladas entre 26-28°C
- Remontajes con/sin dosificación de oxígeno
- Maceración entre 7 a 12 días
- Fermentación Maloláctica espontánea

**Crianza:** 30% en roble francés

**Alcohol:** 13,8%

**Acidez total:** 5,3 g/L

**pH:** 3,7

