

# XERXES

## MALBEC

XERXES



**VARIEDAD:** 90% Malbec 10% Cabernet Sauvignon

**COSECHA:** Manual en bines

**RENDIMIENTO:** 7000 KG/HA

**ALCOHOL:** 14,5% v/v

### VIÑEDOS

**UBICACIÓN:** Malbec de Altamira  
Cabernet Sauvignon de Barrancas

**CONDUCCIÓN:** Espaldero

**SUELO:** Piedra riolita de los cerros en Altamira, piedra bola en Barrancas

**ALTITUD:** 1200 MSNM Altamira - 700 MSNM Barrancas

**CLIMA:** Desértico. Precipitaciones de 200 mm/año

### VINIFICACIÓN

**FERMENTACIÓN:** Levaduras seleccionadas.  
28 grados temperatura máxima

**MACERACIÓN:** Prefermentativa en frío  
y posfermentativa con un total de 32 días

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** Completa

**CRIANZA:** 100% en barricas de roble frances  
y americano de diversos usos. 30% de ellas de  
primer uso. Tiempo promedio en barricas: 15 meses

**ESTIBA EN BOTELLA:** 12 meses

### NOTAS DE CATA

Carácter especiado y frutado. Vainilla y chocolate blanco. Sensación de terciopelo en boca, final largo. Color granate

# XERXES

## MALBEC

XERXES



### NOTA DE CATA

#### Vista

De tonalidad violeta oscuro.

#### Aromas

En nariz presenta una explosión de frutos maduros, fresca, notas de caramelo y vainilla, provenientes de su paso por barricas seleccionadas.

#### Boca

Su entrada en boca es intensa, con retrogusto de chocolate amargo.

Se encuentran especias tales como pimienta y marcado sabor a madera.

#### De Maridaje

XERXES es un vino, que puede armonizar con ojo de bife infusionado en romero o humitas y verduras con queso de cabra.

XERXES es un vino con una crianza larga por lo cual es importante decantar u oxigenar al menos una hora antes de consumir.

Charo Guevara