INFERNALES

MALBEC

El 12 de septiembre de 1815,
Martín Miguel de Güemes
forja la legendaria División Infernal de Gauchos,
un ejército destinado a combatir con audacia
y coraje. Desde su nacimiento hasta
la muerte de Güemes, escribieron su nombre
en la gloria con sangre y fuego.
Hoy, el espíritu de aquellos valientes vive
en sus herederos: el Regimiento de Caballería
de Exploración de Montaña 5 "Gral. Güemes."
Este vino es un tributo eterno a los heroicos
Infernales, guardianes de nuestra historia.

CLIMA

La nubosidad estival sobre las sierras de Quilmes ralentiza y completa la maduración de la uva. Cafayate, con sus veranos largos y su gran amplitud térmica, permite el desarrollo óptimo de variedades de ciclo largo. Las lluvias se concentran en verano, con un promedio anual de 200 mm.

SUELO

Finca San Luis, en la parte alta del cono aluvional. Suelos franco-arenosos con gravas, granito intrusivo y rocas metamórficas.

MANEJO DEL VIÑEDO

Agroecológico. Priorizamos la biodiversidad del suelo y el entorno. Utilizamos compost térmico propio y protegemos la vegetación espontánea y los corredores biológicos nativos. No usamos agrotóxicos.

COSECHA

Selección rigurosa para conservar frescura e identidad. Determinamos el momento óptimo por el equilibrio entre azúcar y acidez. Cosecha manual en gamelas de 20 kg.

BODEGA
Lavaque

INFERNALES

*Este **Malbec** está inspirado en los Infernales de Güemes, quienes conocían el terreno como nadie y utilizaban el entorno a su favor. Siguiendo su ejemplo, cultivamos nuestros viñedos respetando la biodiversidad y el carácter único de Cafayate.*

VIÑEDO

Viñas ubicadas en el Valle de Cafayate, en el Paraje San Luis, plantas con 13 años de antigüedad, conducidas en sistema espaldero. Suelo aluvial, de textura franco-arenosa, con diferentes contenidos de bloques y gravas.

ELABORACIÓN

Descobajado y molienda. Fermentación con levaduras nativas en tanques de concreto con posteriores 12 meses de crianza. Sin adición de nutrientes, sin corrección de acidez. Embotellado sin filtrar ni estabilizar.

Región: Valles Calchaquíes
Subregión: Valle de Cafayate, Paraje San Luis
Edad del viñedo: 13 años | **Sistema de conducción:** espaldero
Cosecha: 2023 | **Fecha de cosecha:** 4/3/23
Variedades de uva: 100% Malbec
Información técnica: levaduras nativas
Enólogo: Pancho Lavaque

NOTAS DE CATA

Vista: Se presenta brillante, de color rojo profundo con destellos rubíes.
Nariz: Aromas a frutas negras maduras, moras y ciruelas pasa. Con notas a dulce de tomate, lavanda y sensaciones a caramelo y cacao.
Boca: Resaltan las notas especiadas. De buena estructura y acidez, con un final aterciopelado y sedoso.

ANALISIS

Alcohol: 13,5%	Acidez: 5,5 g/l
Azúcar: 2	pH: 3,8

BODEGA
Lavaque