

FINCA LUNLUNTA

MALBEC

2014



NOMBRE	FINCA LUNLUNTA
BODEGA	FAMILIA FURLOTTI
ENÓLOGO	LILIANA IANNIZZOTTO
AÑADA	2014
TIPO	TINTO
VARIETALES	MALBEC 85% CABERNET FRANC 15%
LÍNEA	RESERVA



REGIÓN

VALLE DE UCO

MENDOZA, ARGENTINA

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINIFICACIÓN	MASCERACIÓN EN FRÍO
FERMENTACIÓN	TANQUES DE ACERO INOXIDABLE
PASO POR MADERA	SÍ
TIPO DE MADERA	ROBLE FRANCÉS NEUTRAL
USO DE BARRICA	MIXTO
CRIANZA EN BOTELLA	12 MESES
AÑOS DE GUARDA	10 AÑOS
PICO ÓPTIMO DE CONSUMO	ENTRE 2026 Y 2029
TIPO DE SUELO	ALUVIONAL
ALTURA	~1000 M.S.N.M.
EDAD DE LOS VIÑEDOS	ENTRE 85 Y 90 AÑOS

MARIDAJES

PLATOS IDEALES DE ACOMPAÑAMIENTO



CARNES ROJAS



PASTAS



ARROCES

Este Malbec no es excesivamente robusto ni muy amaderado, por lo que su versatilidad lo hace ideal para maridajes donde haya **grasas, proteínas y algo de acidez o dulzor**.

NOTAS DE CATA

LIGERO		FUERTE
SUAVE		TÁNICO
SECO		DULCE
DÉBIL		ÁCIDO

Este Malbec se presenta con un color **violáceo profundo** y aromas intensos a **ciruelas maduras, moras y violetas**, acompañados por sutiles notas de **tabaco y especias** debido a su paso por roble francés neutro.

En boca es **estructurado pero amable**, con taninos firmes pero integrados, una acidez equilibrada que le aporta frescura, y un final largo y persistente.

Es un vino que expresa con elegancia la antigüedad de sus viñedos, mostrando concentración sin perder fineza.

PREMIOS y puntaje

• DESCORCHADOS 2018	87pts
---------------------	-------

• TIM ATKIN 2014	91pts
------------------	-------

• TIM ATKIN 2015	86pts
------------------	-------

• TIM ATKIN 2018	87pts
------------------	-------