

MALBEC

Año Cosecha 2019



VARIEDAD: Malbec 100%

COSECHA: Manual en bines

RENDIMIENTO: 7000 KG/HA

ALCOHOL: 14,4% v/v

VIÑEDOS

UBICACIÓN: Vistaflores, Tunuyán, Mendoza

CONDUCCIÓN: Espaldero

SUELO: Pedregoso y arenoso, excelente drenaje

ALTITUD: 1200 MSNM

CLIMA: Desértico. Precipitaciones de 200 mm/año

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN: Levaduras seleccionadas. 28 grados temperatura máxima

MACERACIÓN: Prefermentativa en frío con hielo seco y posfermentativa. Total de 32 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Completa

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés y americano de tercer uso y 6 meses de estiba de botellas en depósito con temperatura controlada.