

## MALBEC

MIL



**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.