

MALBEC

VARIETAL | 100 % Malbec

COSECHA | 2022

APELACIÓN | Mendoza, Argentina.

VIÑEDOS

Edad | Desde 15 a 30 años **Rendimiento** | 11 tns/ha (4.5 tns/acre)

FERMENTACIÓN

Fermentación (levaduras seleccionadas) | 7 días a 25 ° C (72° F)

Maceración | 10 días a 22 ° C (72° F)

Fermentación Maloláctica 100 % natural

CRIANZA

Oak Barrel | El 50% del vino es añejado en barriles de roble francés de segundo uso durante 3 meses; y el otro 50% en vasijas de concreto.

Botella | Este vino es clarificado y filtrado previamente al embotellado

NOTAS DE CATA

De un color rojo y violeta. En la nariz se sienten los aromas a ciruelas y higos. Elegante en el paladar, de buen cuerpo y consistente.

CAPACIDAD DE GUARDA | Hasta 5 años

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 14.00

Acidez Total: 5.40

PH: 3.56

Azúcares reducidos: 2.00

