

MALBEC LACRADO

Composición Varietal:

Malbec 100%

Edad del Viñedo:

15 años con un rendimiento 15000Kg/ht.

Suelo:

Franco arenoso, asentado sobre canto rodado. Origen aluvional.

Altura:

1720 metros sobre el nivel del mar en el Valle de Cafayate.

Vendimia:

Primera quincena de marzo, cosechado manualmente y transportada a bodega en camiones de 4500 kg, se busca el punto de madurez técnica para la cosecha, con una intensidad de alcohol potencial que varía entre 13,5% y 14,20%v/v.

Elaboración método charmat:

Fermentado en piletas de mampostería revestidas de pintura epoxi, las temperaturas de fermentación varían entre los 25 a 28°C, se hace fermentación maloláctica natural y no se conserva en barrica, manteniendo la frescura que lo caracteriza.

Crianza en Barricas:

No

Datos Analíticos:

Graduación Alcohólica: 13.8 %v/v

Azúcares Totales: 2.8 gr/ltr

pH: 3.7

Notas de Cata:

Color rojo rubí intenso, brillante y vivaz.

En Nariz encontramos aromas a frutos rojos como la ciruela, guinda, cerezas, y algunos aromas especiados como el pimentón.

En boca es redondo, amable, taninos maduros con una buena persistencia final.

