

# Malbec 2022



## COMPOSICIÓN:

100 % MALBEC

**ORIGEN:** LA REDUCCIÓN  
RIVADAVIA (MENDOZA)

## VINIFICACIÓN:

COSECHA MANUAL A FINES DE  
MARZO 2022.

MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA  
EN FRÍO DURANTE 3 DÍAS PARA  
EXTRACCIÓN DE COLOR.

FERMENTACIÓN ALCOHOLICA EN  
PILETAS DE CEMENTO CON  
LEVADURAS INDÍGENAS DURANTE  
7 DÍAS.

VINO DE GOTA, OBTENIDO SIN  
PRENSAR Y SIN FILTRAR.  
EMBOTELLADO EN AGOSTO DE  
2022.

## DATOS ANALITICOS:

ALCOHOL: 12,80 %  
PH: 3,77  
ACIDEZ TOTAL: 4,82  
COLOR ÍNDICE: 865



**PARTIDA LIMITADA  
DE 1.200 BOTELLAS**

