



MALBEC 2021

| | |
|---------------------|--|
| VARIEDAD | 100% Malbec |
| ZONA | Valle De Uco. Los Árboles, Tunuyán, Mendoza. |
| ALTITUD | 1250 msnm |
| ANALISIS | Alcohol: 14° Acidez Total: 5,15 g/l |
| VINIFICACION | 100 % fermentación con levaduras indígenas. |

COSECHA

Manual en cajas de 12 Kg, en etapas dentro de un mismo cuartel. Siempre durante las primeras horas de la mañana para asegurarnos que la uva llegue a baja temperatura a la bodega. Se descartan directamente en la finca los racimos que no cumplan con los requisitos de calidad y sanidad.

ELABORACION

Se utilizan diversas técnicas enológicas. Fermentación en vasijas de hormigón y microvinificaciones en pequeñas vasijas. Una vez culminado el proceso fermentativo se determina el blend final de los diversos componentes generados y se madura en barricas de roble usadas durante 10-12 meses, donde realiza la fermentación maloláctica.