

MAAL

BESTIAL -ETIQUETA AZUL

MALBEC FERMENTADO EN BARRICAS



DESCRIPCIÓN

Llamamos a este vino “bestial”, sinónimo de brutal, salvaje y tremendo; como el vino obtenido de estas uvas luego de fermentar. Intentar domar esta “bestia” es siempre un fantástico desafío

GEOGRAFÍA

UBICACIÓN: Los Chacayes, Valle de Uco

ALTITUD: 1100 msnm

TIPO DE SUELO: Suelo aluvial de profundidad media y textura franco-limosa. Subsuelo con piedras de canto rodado.

PERMEABILIDAD: Media-alta

VIÑEDO

AÑO DE PLANTACIÓN: 1989

DENSIDAD: 4500 pl/ha

CONDUCCIÓN: Espaldero

RIEGO: Goteo

COSECHA

TIPO: Manual

MOMENTO: Cuarta semana de Marzo

ELABORACIÓN

TIEMPO TOT DE MACERACIÓN: 5 días (Fermentación en barricas)

TEMP MAX DE FERMENTACIÓN: 28°C

LEVADURAS: Seleccionadas

FERMENT MALOLACTICA: 80%

CLARIF Y ESTABILIZACIÓN: Natural con frío

CRIANZA

USO DE ROBLE: Si

TIPO: Barricas de primer y segundo uso

TIEMPO: 12 meses

GUARDA

TIEMPO EN BODEGA: 16 meses

TIEMPO MIN EN BOTELLA: 12 meses

POTENCIAL: 10 años