

MAAL

BIOLENTO

MALBEC DE LAS COMPUERTAS



DESCRIPCIÓN

Llamamos a este vino “biolento”, como las pequeñas y violentas criaturas que atacan al viñedo y representan el mayor desafío de la agricultura ecológica.

GEOGRAFÍA

UBICACIÓN: Las Compuertas, Luján de Cuyo

ALTITUD: 1050 msnm

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

PERMEABILIDAD: Baja

VIÑEDO

AÑO DE PLANTACIÓN: 1990

DENSIDAD: 4500 pl/ha

CONDUCCIÓN: Espaldero

RIEGO: Superficial

COSECHA

TIPO: Manual

MOMENTO: Segunda semana de Abril

ELABORACIÓN

TIEMPO TOT DE MACERACIÓN: 25 días

TEMP MAX DE FERMENTACIÓN: 28°C

LEVADURAS: Seleccionadas

FERMENT MALOLACTICA: 100%

CLARIF Y ESTABILIZACIÓN: Natural con frío

CRIANZA

USO DE ROBLE: Si

TIPO: Barricas de tercer uso

TIEMPO: 6 meses

GUARDA

TIEMPO EN BODEGA: 9 meses

TIEMPO MIN EN BOTELLA: 6 meses

POTENCIAL: 7 años