

MAAL
AL

MAALÍSIMO

MALBEC CO-FERMENTADO

DESCRIPCIÓN

Nunca fue nuestra intención contaminar al malbec con otra variedad. Por eso este Maalbec co-fermentado con Cabernet Franc y embotellado sólo en Magnum, es MAALÍSIMO.

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

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 segundo uso de 500lt

TIEMPO: 9 meses

GUARDA

TIEMPO EN BODEGA: 12 meses

TIEMPO MIN EN BOTELLA: 6 meses

POTENCIAL: 10 años

