



**TERRA
CAMIARE**
BODEGA



**CÓRDOBA
ALMA
MATER**

ZAMBUA DULCE BAG IN BOX

VARIETADES: 60% Isabella, 40% Malbec.

VIÑEDOS: Selección de las mejores Fincas de Colonia Caroya y Quilino (Norte de Córdoba). Conducción espaldero alto y bajo. Producción: 10 Ton/ha.

METODO DE COSECHA: Manual en cajones de 18/20 Kgs.

VINIFICACIÓN: Uvas seleccionadas en finca, despallado. Fermentación tradicional con levaduras seleccionadas en piletas de pequeñas capacidades de mampostería y tanques de acero inoxidable, temperatura fermentación entre 23-25°C. Maceración durante 15 días. Prensado neumático.

NOTAS DE CATA: En vista se perciben colores vivaces rojo rubí de intensidad media, en nariz aromas característicos como zarzamora, frutilla, frambuesa, cítricos. En boca la entrada es dulce de estructura suave ensamblada con una correcta acidez que realza sus notas de frutas rojas.

DATOS ANALÍTICOS:

ALCOHOL: 11,60 %

AZÚCAR RESIDUAL: 30,28 g/l

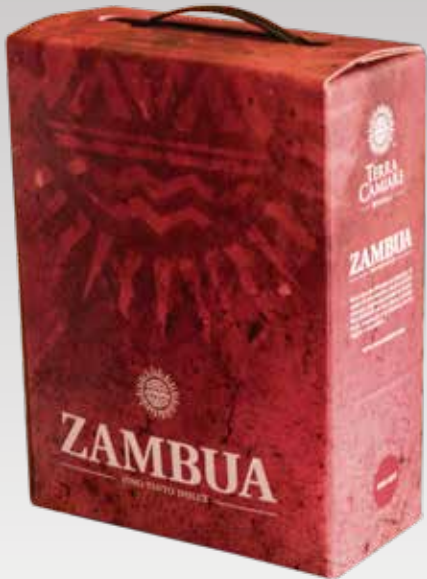
PH: 3,50

ACIDEZ TOTAL: 6,00 g/l

SERVICIO: Entre 8-10°C (Bébase frío)

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGR.: Daniela Mansilla



SANTOS NÓBILE (N) 505
COLONIA CAROYA
CÓRDOBA / ARGENTINA

Cel: 3525453305
Fijo: 3525-465220
www.terracamiare.com

Instagram: @terracamiare
Facebook: Bodega Terra Camiare
Email: info@terracamiare.com