

# SOCAVONES MALBEC 2017



COSECHA: 2017

VARIETADES: 100 % Malbec.

VIÑEDOS: 50% Finca Las Corzuelas, Quilino-Norte de Córdoba, 30% Finca Bonetto, Las Playas-Cruz del Eje y 20% selección de fincas de Colonia Caroya. Sistema de conducción espaldero alto, riego por goteo. Rendimiento 8 Ton/ha.

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

VINIFICACIÓN: Tradicional, Selección de racimos, despalillado. Se envía con bayas enteras a tanques de acero inoxidable, maceración pre-fermentativa a 10°C durante 4 días, posterior fermentación a 24-28°C, maceración con remontajes y pisoneos manuales durante 25 días. Descube a barricas de 225 Lts de roble americano y francés

CRIANZA: Durante 12 meses en barricas de primer y segundo uso.

NOTAS DE CATA: Color rojo rubí viváz. Aroma frutas negras y rojas, especiado, herbal y mentolado, acoplejadas con las notas aportadas por su crianza en roble. En boca es fresco, de equilibrada acidez, especiado, con taninos dulces, de estructura media y gran persistencia.

DATOS ANALÍTICOS:

ALCOHOL: 13,50 % v/v

AZÚCAR RESIDUAL: 2,50 g/l

PH: 3,60

AC.TOTAL: 6,00 g/l

PRODUCCIÓN: Partida Limitada de 10.000 Botellas

SERVICIO: Recomendamos servir entre 14-16°C

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGRÓN.: Daniela Mansilla