

SOCAVONES OVUM RESERVA MALBEC 2017



COSECHA: 2017

VARIETADES: 90 % Malbec, 10 % Ancellotta.

VIÑEDOS: 40% Finca Las Corzuelas, Quilino-Norte de Córdoba, 30% Finca Bonetto, Las Playas-Cruz del Eje y 30% 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. Las dos variedades se envían con bayas enteras y co-fermentan en vasijas ovoides de cemento, fermentación a 24-28°C, con levaduras indígenas, maceración con pisoneos manuales durante 35 días. Descube a vasija ovoide de cemento posterior almacenamiento durante 12 meses.

NOTAS DE CATA: Color rojo rubí profundo
Aroma frutas negras y rojas, especiado, herbal, floral.
En boca es fresco, de equilibrada acidez, especiado, con taninos dulces y maduros, de buena estructura y gran persistencia.

DATOS ANALÍTICOS:

ALCOHOL: 13,80 % v/v

AZÚCAR RESIDUAL: 3,00 g/l

PH: 3,60

AC.TOTAL: 6,00 g/l

PRODUCCIÓN: Partida Limitada de 5.000 Botellas

SERVICIO: Recomendamos servir entre 16-18°C de temperatura.

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGR.: Daniela Mansilla