



Inizio MALBEC

Recursos

Colheita: 2007

Composição varietal: 100% Malbec

Localização do vinhedo: Cordón del Plata, Tupungato (Valle de Uco) - Mendoza

Altura do vinhedo: 1000 m a.n.m

Solo: franco arenoso de origem aluvional.

Clima: Continental e seco, com chuvas escassas (200 mm por ano). Grande amplitude térmica entre o dia e a noite.

Plantas por hectare: 3.800.

Rendimento: 10.000 kg por hectare.

Tipo de colheita: Manual, em caixas plásticas de 16 kg.

Elaboração: Seleção de cachos em cinta vibrante. Desengaçamento e moído dos bagos. Maceração fria a temperatura de 8 a 10°C.

Fermentação alcoólica e incorporação de leveduras selecionadas durante 16 – 18 dias com temperatura controlada entre 22 e 26° em tonéis de cimento de 23.000 l.

Fermentação maloláctica natural.

Maduração: 5% por seis meses em barricas de carvalho francês e americano de tostado meio. Depois guarda em garrafa durante 8 a 10 meses com temperatura, luz e umidade controladas.

Álcool: 13,6% v/v.

Acidez: 5,1 g/l.

Açúcar residual: 2,00 g/l

Notas de degustação: À vista apresenta uma cor vermelho intenso e profundo, com brilhos de rubi e reflexos púrpuros. Ressaltam aromas doces e delicados da fruta vermelha e preta com marmelada de ameixas e especiarias. Na boca tem a redondeza outorgada pela fruta madura, a maceração e a guarda. Taninos sedosos suavizados pela permanência em garrafa.

Temperatura de serviço recomendada: 16 a 18 °C

Maridagem: Carne de vaca, carnes brancas y queijos duros.

Potencial de guarda: três anos

Produção: 50.000 garrafas.

