

Los durmientes

MALBEC



DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14,0% v/v

Azúcar residual: 3,0 g/l

Acidez: 6,2 g/l

PH: 3,6

VARIEDAD

MALBEC 100 %

SUELO

VALLE DE UCO, Mendoza, Argentina.

VIÑEDOS

Ubicados en Tupungato, Valle de Uco, 1050 msnm.

PRODUCCIÓN Y EMBOTELLADO

Las uvas recién cosechadas ingresan a la bodega a través de un enfriador tubo en tubo, se realizó una maceración pre fermentativa de dos días, a continuación, se agregaron levaduras especialmente seleccionadas para este vino. La temperatura de fermentación se mantuvo en 28° hasta el final de fermentación. Finalmente se realiza una filtración y se embotella.

NOTAS DE CATA

El vino se aprecia de un color rojo rubí intenso, aromas de frutos rojos, en boca se presenta un vino sedoso, de intensidad media y final largo.