

MALBEC DEL MERCADO

2016



COMPOSICIÓN VARIETAL 100 % Malbec

ORIGEN Valle de Uco, Mendoza

FECHA DE COSECHA Cosecha manual en cajas de plástico o bins durante la última semana de Abril.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
13,5 % vol.	5,6 g/l	2 g/l

VINIFICACIÓN

Las uvas seleccionadas fueron despalilladas y molidas. Se sometieron a una maceración en frío durante 5-7 días antes de la vinificación clásica con levaduras indígenas y se fermentan a 77°F (25 – 27° C). Se continuó con maceración durante 20 días con remontaje diario y delestaje.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí con tonos violáceos.

Aroma: Nariz con aromas típicos de Malbec, como violetas y frutos rojos y negros que recuerdan cerezas, ciruelas y moras.

Sabor: En boca se perciben taninos amables y acidez equilibrada. Final frutado y especiado.

Rubén Ruffo / winemaker