

MALBEC
2012

fingerprints 



CULTIVO

Origen: *Mendoza, Argentina*
Varietal: *Malbec*
Edad del viñedo: *12 años*
Producción: *12.000 Kg/Ha*
Viñedos: *Ubicados en suelos francos del valle central de Mendoza*
Fecha de cosecha: *Entre la segunda quincena de Marzo y la primera de Abril de 2012*

VINIFICACIÓN

Fermentación: *Con levaduras seleccionadas, a una temperatura máxima de 26 C° y un período de 20 días de encubado. Fermentación maloláctica completa. Breve contacto con roble francés, que mejora su estructura, sin aportar madera.*
Crianza en botella: *6 meses*

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol (% vol): *13,6*
Acidez total (mEq/l): *68*
Azúcares reductores (g/l): *2,53*
Extracto seco (g/l): *26,26*
SO₂ Total (mg/l): *49*
SO₂ Libre (mg/l): *26*
pH: *3,7*

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color: *Rojo profundo de tonalidad rubí con reflejos violetas. Color muy intenso.*
Nariz: *Frutos rojos y negros maduros como cereza, moras y guindas. Notas de vainilla.*
Boca: *Buena entrada en boca de buen volumen, con sabores a frutos rojos y suave vainilla. De final largo en boca con taninos suaves y dulces.*

Temperatura de servicio: 16-17 C°