

MAAL

BIUTIFUL

MALBEC DE CAMPO LOS ANDES



DESCRIPCIÓN

Llamamos a este vino sin madera “biutiful”, como un recordatorio de que la verdadera belleza no siempre necesita maquillaje.

GEOGRAFÍA

UBICACIÓN: Campo de Los Andes, Valle de Uco

ALTITUD: 1020 msnm

TIPO DE SUELO: Suelo aluvional, de BAJA profundidad y pedregoso. Subsuelo con gran presencia de piedras grandes.

PERMEABILIDAD: Alta

VIÑEDO

AÑO DE PLANTACIÓN: 2005

DENSIDAD: 5000 pl/ha

CONDUCCIÓN: Espaldero

RIEGO: Goteo

COSECHA

TIPO: Manual

MOMENTO: Primera semana de Abril

ELABORACIÓN

TIEMPO TOT DE MACERACIÓN: 25 días

TEMP MAX DE FERMENTACIÓN: 28°C

LEVADURAS: Indígenas

FERMENT MALOLACTICA: 100%

CLARIF Y ESTABILIZACIÓN: Natural con frío

CRIANZA

USO DE ROBLE: No

TIPO: -

TIEMPO: -

GUARDA

TIEMPO EN BODEGA: 9 meses en piletas de concreto

TIEMPO MIN EN BOTELLA: 6 meses

POTENCIAL: 4 años