

**MAL
AL**

NN

MALBEC CLARETE

DESCRIPCIÓN

Este Malbec ligero, de color indefinido y de gran frescura nace de la cuidadosa mezcla entre rosado y tinto del año. Lo llamamos "NN" justamente por ser Ni una cosa Ni la otra. Recomendamos disfrutarlo fresco, bien acompañados y sin prejuicios.

GEOGRAFÍA

UBICACIÓN: El Zampal, Valle de Uco

ALTITUD: 980 msnm

TIPO DE SUELO: Suelo aluvial de profundidad media y textura franco-arenosa.

PERMEABILIDAD: Media-alta

VIÑEDO

AÑO DE PLANTACIÓN: 2009

DENSIDAD: 4800 pl/ha

CONDUCCIÓN: Espaldero

RIEGO: Goteo

COSECHA

TIPO: Manual

MOMENTO: Última semana de Febrero

ELABORACIÓN

TIEMPO TOT DE MACERACIÓN: 2 horas

TEMP MAX DE FERMENTACIÓN: 14°C

LEVADURAS: Seleccionadas

FERMENT MALOLACTICA: 0%

CLARIF Y ESTABILIZACIÓN: Natural con frío

CRIANZA

USO DE ROBLE: Si

TIPO: Frances - Americano

TIEMPO: 12 meses

GUARDA

TIEMPO EN BODEGA: 4 meses

TIEMPO MIN EN BOTELLA: 2 meses

POTENCIAL: 2 años

