

MAAL

AMBIGUO LA VIEJA

BLANCO DE MALBEC, BRUT NATURE

DESCRIPCIÓN

Llamamos a este blanco de malbec “ambiguo”, por tener origen en un vino base que bien podría haber sido un vino tranquilo o un espumante. Por no poder decidir qué destino darle decidimos que fuese ambos. La imagen del frente, tal vez una Joven tal vez una Vieja, representa esa dualidad.

GEOGRAFÍA

UBICACIÓN: El Zampal, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

ALTITUD: 980 msnm

TIPO DE SUELO: Suelo aluvional, de profundidad media y textura francolimososa.

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: No

TIPO: -

TIEMPO: -

GUARDA

TIEMPO EN BODEGA: 4 meses

TIEMPO MIN EN BOTELLA: 2 meses

POTENCIAL: 3 años

