



MALBEC 1998

ORIGEN

Maipú y Santa Rosa,
Mendoza - Argentina

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral Zuccardi

FECHA DE COSECHA

Primera semana de Abril

VINIFICACION

COSECHA: Manual en cajas plásticas.
FERMENTACIÓN: Fermentación clásica en tinto con levaduras seleccionadas a una temperatura de 25-28ffC, durante 10 días. Maceración total sobre los orujos de alrededor de 25 días. Maduración en barricas de roble francés nuevas de tostado medio por 12 meses. Clarificación natural. Suave filtración antes del embotellado.
CRIANZA: En barricas de roble francés nuevas por 12 meses

COMPOSICION VARIETAL

100% Malbec

ALCOHOL

13.50 %vol.

ACIDEZ TOTAL

5.50 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

2.40 g/l

NOTAS DE CATA

De color Rojo rubi con visos violetas. Intenso, complejo, frutas rojas (ciruelas, guindas), vainilla, chocolate, mermelada de frutos negros y alg de cuero.
Paladar largo, lleno y maduro. Vino de gran concentración, untuoso, pleno y con un largo final.

Rubén Ruffo | Enólogo