



AGRACIADO MALBEC - MERLOT

Características

Cosecha: 2008

Composición varietal: 50 % Malbec –50 % Merlot

Ubicación del viñedo: Cordón del Plata, Tupungato (Valle de Uco) - Mendoza

Altura del viñedo: 1000 mts snm

Suelo: franco arenoso de origen aluvional.

Clima: Continental y seco. Con escasas precipitaciones (promedio menos de 200mm por año). Gran amplitud térmica entre el día y la noche.

Plantas por ha.: 6.500

Rendimiento: 10.000 / 12.000 kg por hectárea

Tipo de cosecha: Manual, en cajas plásticas de 8 kgs.

Elaboración: Selección de racimos en cinta con cuatro personas. Descobajado y molienda de los granos. Fermentación alcohólica con sombrero y siembra de levaduras seleccionadas durante 16 – 18 días con temperatura controlada de entre 24 y 28 ° en vasijas de cemento de 40.000 lts.

Fermentación maloláctica natural.

Alcohol: 13,1% v/v.

Acidez: 5,1 g/l.

Azúcar residual: 5,00 g/l.

Notas de cata: Vistoso color rojo, con reflejos violetas. Presenta aromas a frutos maduros y notas herbáceas aportados por la variedad Merlot. Volumen de boca medio, equilibrado y fácil de tomar.

Temperatura de servicio recomendada: 16 a 18 ° C

Maridaje: Carnes rojas, carnes blancas, caza mayor y quesos duros.

Potencial de guarda: Consumo dentro del año.

Producción: 50.000 botellas.

