

Inizio MALBEC 375 ml.

Características



Contenido: 375 ml.

Cosecha: 2007

Composición varietal: 100% Malbec

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: 3.800 plantas por hectárea.

Rendimiento: 10.000 kg por hectárea.

Tipo de cosecha: Manual, en cajas plásticas de 16 kgs.

Elaboración: Selección de racimos en cinta. Descobajado y molienda de los granos. Maceración fría de los hollejos a temperatura de 8 a 10°C. Fermentación alcohólica con sombrero y siembra de levaduras seleccionadas durante 16 – 18 días con temperatura controlada de entre 22 y 26° en vasijas de cemento de 23.000 lts. Fermentación maloláctica natural.

Crianza: 5% por 6 meses en bodega de roble francés y americano de tostado medio.

Luego reposó en botella durante 8 a 10 meses con temperatura, luz y humedad controladas.

Alcohol: 13,6% v/v.

Acidez: 5,1 g/l.

Azúcar residual: 2,00 g/l

Notas de cata: De color rojo violáceo intenso con destellos púrpura. Presenta finos aromas dulces a frutos rojos y negros donde predomina la ciruela y notas especiadas aportadas por el contacto con el roble. En boca es redondo, con taninos delicados que fueron suavizados durante su estadía en botella.

Temperatura de servicio recomendada: 16 a 18 ° C

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

Potencial de guarda: 3 años

Producción: 50.000 botellas.



BODEGA & VIÑEDOS
FAMILIA DE MARCHI

Bodega Familia de Marchi. Arroyo El Molino s/n El Peral. Mendoza.
www.bodegasdemarchi.com - contacto@bodegasdemarchi.com.ar