



AGRACIADO MALBEC

Recursos

Agraciado Malbec 2008

Colheita: 2008

Composição varietal: 100% Malbec

Localização do vinhedo: Cordón del Plata, Tupungato (Valle de Uco) - Mendoza

Altitude do vinhedo: 1000 m a.n.m

Solo: franco arenoso de origem aluvional.

Clima: Continental e seco, com chuvas escassas (200 mm por ano). Grande amplitude térmica entre o dia e a noite.

Plantas por hectare: 6.500

Rendimento: 10.000 / 12.000 kg por hectare.

Tipo de colheita: Manual, em caixas plásticas de 16 kg.

Elaboração: Seleção de cachos de racimos em cinta vibrante. Desengaçamento e moído dos bagos. Fermentação alcoólica com incorporação de leveduras selecionadas durante 16 – 18 dias com temperatura controlada de entre 24 y 28° C em tonéis de cimento de 40.000 l.

Fermentação maloláctica natural.

Álcool: 13,2% v/v.

Acidez: 5,1 g/l.

Açúcar residual: 5,00 g/l

Notas de cata: Vistosa cor vermelha, com reflexos de rubi. Apresenta aromas a frutos maduros. Volume de boca meio, equilibrado e fácil de beber.

Temperatura de serviço recomendada: 16 a 18 ° C

Maridagem: Carne de vaca, carne branca, caça maior y queijos duros.

Potencial de guarda: um ano.

Produção: 50.000 garrafas.



BODEGA & VIÑEDOS
FAMILIA DE MARCHI

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