



Inizio RESERVA

Recursos

Colheita: 2006

Composição varietal: 100% Malbec

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

Altura 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: 6.000 / 8.000 kg por hectare

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

Elaboração: Seleção de cachos em cinta vibrante. Depois do desengaçamento e sem moer os bagos começa uma maceração fria a 8 – 10° C. Fermentação alcoólica com incorporação de leveduras selecionadas durante 16 – 18 dias com temperatura controlada de entre 22 e 26° C em tonéis de cimento de 10.000 l. Fermentação maloláctica natural.

Maduração: deis meses em barricas de carvalho francês de tostado meio. Depois guarda em garrafa durante 12 – 16 meses com temperatura, luz e umidade controladas.

Álcool: 13,9% v/v.

Acidez: 5,63 g/l.

Açúcar residual: 2,00 g/l.

Notas de degustação: De cor vermelha intensa, com reflexos violáceos e púrpuros. Em nariz ressaltam aromas frescos a frutos vermelhos e notas de baunilha. Bom volume na boca outorgado pela uva madura, a maceração e o contato com o carvalho. Taninos doces e aterciopelados que aportam redondez, suavidad y elegancia em boca.

Temperatura de serviço recomendada: 16 a 18° C

Maridagem: Carne de vaca grelhada, queijos duros.

Potencial de guarda: quatro anos.

Produção: 12.000 garrafas



BODEGA & VIÑEDOS
FAMILIA DE MARCHI

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