

MELIPAL | MALBEC 2007

DENOMINACIÓN: AGRELO

PRINCIPALES VARIEDADES: MALBEC

VIÑEDOS DE ORIGEN: 50% FINCA MELIPAL PLANTADA EN 2003

50% FINCA LAS NAZARENAS PLANTADA EN 1923

ALTITUD S.L.M.: 980 MTS.

TIPO DE SUELO: ARENO LIMOSOS.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: FINCA MELIPAL, 7.900 PLANTAS /HECT.

FINCA LAS NAZARENAS: 6.000 PLANTAS/HECT..

PRODUCCIÓN (KG./PLANTA): FINCA MELIPAL 1 KGS/PLANTA

FINCA LAS NAZARENAS: 0,500 KGS/PLANTA

COSECHA: MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.



ELABORACIÓN:

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: ESPONTÁNEA CON LEVADURAS INDÍGENAS, REALIZADA EN TANQUES DE 150 HL. A UNA TEMPERATURA ENTRE 25 A 27°C.

TIEMPO FERMENTACIÓN Y MACERACIÓN (DÍAS): 18 DÍAS

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: CON ROBLE AMERICANO Y CEPAS INDÍGENAS.

AÑEJAMIENTO: 6 MESES EN ROBLE AMERICANO Y FRANCÉS.

COLOR: ROJO OSCURO, CON DESTELLOS AZULADOS Y NEGRUZCOS.

NARIZ: FRUTAS ROJAS, EN ESPECIAL CIRUELAS, FRUTILLAS Y CONFITURAS, ENSABLADOS MUY BIEN CON EL CAFÉ Y LAS ESPECIES QUE LE APORTA EL ROBLE.

BOCA: TIENE UNA ENTRADA DE TANINOS REDONDOS, JUGOSOS, LOS QUE NOS OTORGAN UN LARGO Y PLACENTERO FINAL.

ALCOHOL: 14,00% VOL.

ACIDEZ TOTAL: 5,50 G/L.

PH: 3,59

ENÓLOGO: MARTIN TOSOLINI