



IKELLA | MALBEC

DENOMINACIÓN: AGRELO

PRINCIPALES VARIEDADES: MALBEC

VIÑEDOS DE ORIGEN: AGRELO

AÑO DE PLANTACIÓN: 1994

ALTITUD S.L.M.: 980 MTS.

TIPO DE SUELO: ARENO LIMOSOS.

PRODUCCIÓN (KG./PLANTA): 4 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): 15 DÍAS

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE CON CEPAS INDÍGENAS.

ENÓLOGO: MARTIN TOSOLINI