



MELIPAL | MALBEC

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

Y 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.

ENÓLOGO: MARTIN TOSOLINI