



MALBEC 2022

NA VINHA

Variedade: 100% Malbec

Origem: Finca La Matilde, Agrelo, Luján de Cuyo

Altitude da vinha: 1000 m acima do nível do mar

Ano do plantio: 2006

Densidade: 7200 plantas por hectare

Rendimento: 1 planta por garrafa

Sistema de condução: Espaladeira alta

Manejo do vinhedo: Cultivo orgânico e sustentável

Irrigação: Por superfície

Solo: Argiloso

Método de seleção: Mesa de dupla seleção

INFORMAÇÃO COLHEITA

A temporada começou com dias quentes e algumas precipitações em janeiro, o que nos permitiu avaliar o ponto ótimo de colheita e a acidez natural adequada. Como resultado, obtivemos um bom equilíbrio entre qualidade e sanidade de matéria-prima.

NA VINÍCOLA

Colheita: Primeira quinzena de Março de 2022

Maceração: A frio a 7°C por 4 dias. Trabalha-se com 10% de engaço.

Fermentação alcoólica: Trabalha-se com leveduras autóctones, em ovos de concreto durante 18 dias a 21°/23°C, realizando um movimento diário.

Fermentação malolática: Realiza-se de forma espontânea em ovos de concreto, durante 25 dias a temperaturas controladas de 18°C

Envelhecimento: 10 meses em ovos de concreto.

Engarrafamento: Dezembro de 2022. Este vinho não foi clarificado, filtrado nem estabilizado a frio.

Enólogo: Angelina Yañez