

SERBAL MALBEC



CEPAJE

100% Malbec

Origen: Finca Atamisque (San José, Dto Tupungato, Pcia. de Mendoza)

Grado alcohólico: 13,50%/vol

Acidez: 5,2 g/l (expresado en ácido tartárico)

VIÑEDOS

Altitud: 1.300 msnm

Conducción: Guyot doble

Suelo: Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso

Riego: Por goteo

Rendimiento: 80 qq/ha - 8000 kg/ha

Cosecha: lera semana de abril, manual y en cajas de 18 kg

ELABORACIÓN

Selección: Doble cinta (racimos / bayas)

Flujo/ Encubado: Por gravedad (sin utilización de bombas)

Maceración fría: 6 días a 8° C

Fermentación: 25 días entre 25°C y 28° C en tanques de acero inoxidable, con estricto control de temperatura

Maceración postfermentativa: 4 días en contacto con los orujos (sombbrero)

Maceración maloláctica: 100% en tanques de acero inoxidable (natural)

Guarda potencial: 4 años

DEGUSTACIÓN

Vista (color): Rojo intenso con reflejos violáceos.

Nariz: Notas florales a violetas con delicadas frutas rojas.

Boca: Untuoso, intenso con marcado perfil varietal.