








ABSIDE

Malbec 2018

 **ES UN VINO MUY EQUILIBRADO ENTRE NARIZ Y BOCA. EXPRESA TODA LA FRUTA DE NUESTRA FINCA Y SUS TANINOS SUAVES PERMITEN BEBERLO CON FACILIDAD.**

ENÓLOGO CLAUDIO ADARO.

-  Varietal: Malbec 100%.
-  Viñedo: Ugarteche, Lujan de Cuyo.
Edad: 28 años.
Altitud: 950 msnm.
Suelo: 60 % rocoso, 15 % de arena y 25% de limo y arcilla.
-  Vendimia: Cosecha manual a principios de Marzo.
Rendimiento: 12000 kg x ha.
-  Vinificación: Piletas de hormigón.
Maceración: Pre-fermentativa en frío 2 días.
Post-fermentativa 3 días.
Fermentación alcohólica: 7 días.
Fermentación maloláctica: Parcial.
-  Crianza en roble: No
-  Guarda en botella: 3 meses.
Producción anual: 35000 botellas.
Guarda recomendada: 3 años.
-  Alcohol: 13,8%.
Ac. Total: 5,55 g/L.
Ac. Volatil: 0,65 g/L.
Azucar: 1,98 gr/ts.
-  Notas: De color violáceo intenso. Con aromas a frutos rojos, moras, ciruelas y mermeladas. En boca suave, redondo y de buena caudalía.



MENDOZA - ARGENTINA



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS



 @CavasLaCapilla

TEMPLUM

PENITENTE

ALDEBARAN

ABSIDE

www.cavaslacapilla.com