

ALDEBARAN

Malbec 2016

CON UNA ATRACTIVA INTENSIDAD EN NARIZ, FRESCO Y FRUTAL. EQUILIBRADO PASO POR BARRICA, LO HACEN UN VINO ELEGANTE Y FACIL DE BEBER.

ENÓLOGO ALFREDO DRAQUE.

- Varietal:** Malbec 100%.
- Viñedo:** Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.
Edad: 26 años.
Altitud: 950 msnm.
Suelo: 60 % rocoso, 15 % de arena y 25% de limo y arcilla.
- Vendimia:** Cosecha manual a principios de Marzo.
Rendimiento: 7500 kg x ha.
- Vinificación:** Tanques de acero inoxidable.
Maceración: Pre-fermentativa en frío 3 días.
Post-fermentativa: 5 días.
Fermentación alcohólica: 8 días.
Fermentación maloláctica: Si.
- Crianza en roble:** 5 meses.
- Guarda en botella:** 6 meses.
Producción anual: 12000 botellas.
Guarda recomendada: 5 años.
- Alcohol:** 13,9%.
Ac. Total: 5,4 g/L.
Ac. Volatil: 0,55 g/L.
Azúcar: 1,9 gr/lts.
- Notas:** Gran intensidad de color rojo con bordes violacios. Con notas de violetas, ciruelas maduras y vainilla. Taninos suaves que entregan cuerpo y elegancia de su paso por roble.



MENDOZA - ARGENTINA



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



 @CavasLaCapilla

TEMPLUM

PENITENTE

ALDEBARAN

ABSIDE

www.cavaslacapilla.com