

ALDEBARAN

Malbec 2018

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

ENÓLOGO CLAUDIO ADARO.

- Varietal:** Malbec 100%.
- Viñedo:** Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.
Edad: 28 años.
Altitud: 950 msnm.
Suelo: 60 % rocoso, 15 % de arena y 25% de limo y arcilla.
- Vendimia:** Cosecha manual la segunda semana de Marzo.
Rendimiento: 8500 kg x ha.
- Vinificación:** Piletas de hormigón.
Maceración: Pre-fermentativa en frío 3 días.
Post-fermentativa: 5 días.
Fermentación alcohólica: 8 días.
Fermentación maloláctica: Parcial.
- Crianza en roble:** 6 meses.
- Guarda en botella:** 12 meses.
Producción anual: 15000 botellas.
Guarda recomendada: 5 años.
- Alcohol:** 13,8%.
Ac. Total: 5,62 g/L.
Ac. Volatil: 0,5 g/L.
Azucar: 2,2 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.

CAVAS
LA CAPILLA

MENDOZA - ARGENTINA



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



www.cavaslacapilla.com