

TEMPLUM

Clarete 2019

 CLARETE REPRESENTA UNA VIEJA TRADICIÓN EUROPEA. EL ATRACTIVO DE SU COLOR NOS PERMITE IMAGINAR SU AROMA FRESCO, CON BUEN VOLUMEN EN BOCA Y ACIDES QUE REALZA LA FRUTA.

ENÓLOGO CLAUDIO ADARO.

-  Varietal: Malbec 100%.
-  Viñedo: Ugarteche, Lujan de Cuyo.
Edad: 29 años.
Altitud: 950 msnm.
Suelo: 60 % rocoso, 15 % de arena y 25% de limo y arcilla.
-  Vendimia: Cosecha manual a fines de Marzo.
Rendimiento: 10000 kg x ha.
-  Vinificación: Co-Fermentación corta de Malbec con 15% orujos de Chenin. Luego se prensa para continuar fermentando como blanco en tanques de acero inoxidable.
Maceración: Pre-fermentativa en frío 3 días.
Post-fermentativa 20 días con lías.
Fermentación alcohólica: 15 días.
Fermentación maloláctica: No.
-  Crianza en roble: No
-  Guarda en botella: 3 meses.
Producción anual: 6000 botellas.
Guarda recomendada: 2 años.
-  Alcohol: 14,9%.
Ac. Total: 6,6 g/L.
Ac. Volatil: 0,4 g/L.
Azúcar: 2,6 gr/lts.
-  Notas: Color rosa brillante, gran expresión aromática a frambuesas frescas acompañada de frutas blancas. Buena frescura y sucrosidad en boca, lo vuelven elegante y cuerpo leve.



MENDOZA - ARGENTINA



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



 @CavasLaCapilla

TEMPLUM

PENITENTE

ALDEBARAN

ABSIDE

www.cavaslacapilla.com