




# PENITENTE

## Malbec - Malbec 2014

 **ES UN VINO QUE RESALTA LA COMBINACIÓN DE SUS TERROIRS. CON UNA NARIZ INTENSA A MERMELADA DE FRUTOS ROJOS Y EN BOCA UNA EXPLOSIÓN DE COMPLEJIDAD.**

ENÓLOGO ALFREDO DRAQUE.

-  Varietal: 100% Malbec.
-  Viñedos, Altitud, Edad y Suelo:  
70% Luján de Cuyo a 950 msnm, con 26 años y suelos franco-arenosos.  
30% Valle de Uco, a 1200 msnm, con 26 años, y suelos pedregosos y calcareos, bien drenados y profundos.
-  Vendimia: En cajas de 14 kg a fines de Marzo.  
Rendimiento: 7500 kg x ha.
-  Vinificación: Piletas de hormigón, con sangrado del 3%.  
Maceración: Pre-fermentativa en frío 3 días.  
Post-fermentativa 8 días.  
Fermentación alcohólica: 9 días.  
Fermentación maloláctica: Si.
-  Crianza en roble: 12 meses en barricas Americanas.
-  Guarda en botella: 12 meses.  
Producción anual: 6000 botellas.  
Guarda recomendada: 7 años.
-  Alcohol: 14,9%.  
Ac. Total: 5,77 g/L  
Ac. Volátil: 0,7 g/L  
Azúcar: 2,06 gr/lts.
-  Notas: Rojos intensos, se destacan los frutos rojos, violetas y se perciben vainilla y chocolate de la madera. En boca tiene entrada amable, con buena estructura y complejidad.


  
CAVAS  
LA CAPILLA

MENDOZA - ARGENTINA



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



 @CavasLaCapilla

TEMPLUM

PENITENTE

ALDEBARAN

ABSIDE

[www.cavaslacapilla.com](http://www.cavaslacapilla.com)