

PENITENTE

Malbec - Malbec 2016

ESTE VINO POSEE UNA COMPLEJIDAD AROMÁTICA QUE VA DESDE LAS MERMELADAS HASTA LO FLORAL, FUCIONADOS CON LOS APORTES DE MADERA. EN BOCA ENCONTRAMOS SU BUENA ESTRUCTURA.

ENÓLOGO CLAUDIO ADARO.

- Varietal:** 100% Malbec.
- Viñedos, Altitud, Edad y Suelo:**
 - 70% Luján de Cuyo a 950 msnm, con 28 años y suelos franco-arenosos.
 - 30% Valle de Uco, a 1200 msnm, con 28 años, y suelos pedregosos y calcareos, bien drenados y profundos.
- Vendimia:** En cajas de 14 kg a fines de Marzo.
Rendimiento: 7700 kg x ha.
- Vinificación:** Piletas de hormigón, con sangrado del 5%.
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:** 15 meses.
Producción anual: 8500 botellas.
Guarda recomendada: 8 años.
- Alcohol:** 14,3%.
Ac. Total: 5,58 g/L.
Ac. Volátil: 0,75 g/L.
Azúcar: 1,96 gr/lts.
- Notas:** Rojos oscuros, se resalta la ciruela madura y violetas combinado al tostado de la barrica. Entrada suave en boca con taninos firmes y persistentes. Untuoso y de cuerpo medio largo.



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



www.cavaslacapilla.com