

PENITENTE

Malbec Rosado 2017

ES UN VINO DE COLOR INTENSO, CON GRAN COMPLEJIDAD AROMÁTICA Y EN BOCA POR SU PASO EN BARRICAS. SU FRESCURA Y PERSISTENCIA LO DESTACAN DEL RESTO.

ENÓLOGO CLAUDIO ADARO.

- Varietal:** Malbec 100%.
- Viñedo:** Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.
Edad: 27 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: 9600 kg x ha.
- Vinificación:** Luego del sangrado se fermenta como un blanco en tanques de acero inoxidable.
Maceración: Aproximadamente 8hs, para lograr color y estructura.
Fermentación alcohólica: 15 días.
Fermentación maloláctica: Parcial.
- Crianza en roble:** 6 meses de tercer uso.
- Guarda en botella:** 4 meses.
Producción anual: 5000 botellas.
Guarda recomendada: 5 años.
- Alcohol:** 14,6%.
Ac. Total: 6,07 g/L
Ac. Volatil: 0,35 g/L
Azúcar: 2,06 gr/lts.
- Notas:** Color membrillo intenso, muy frutal donde resaltan la frambuesa y cereza. En boca tiene buena frascura combinada con la madera lo hacen untuoso y persistente.



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



www.cavaslacapilla.com