TEMPLUM

Gran Malbec 2013

Se resaltan las notas de mermelada y casis, con una boca untuosa de taninos suaves y final a grafito por su paso en barricas francesas.

Enólogo Alfredo Draque.

Varietal: Malbec 100%.

Viñedo: Altamira, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
Edad: 48 años.
Altitud: 1200 msnm.
Suelo: Suelos aluvionales con piedras y sales calcáreas.

Vendimia: Cosecha manual a mediados de Abril.
Rendimiento: 6000 kg x ha.

Vinificación: Tanque de acero inoxidable, con el 10% de sangrado.
Maceración: Pre-fermentativa en frío 5 días.
Post-fermentativa 20 días.
Fermentación alcohólica: 10 días.
Fermentación maloláctica: Si.

Crianza en roble: 24 meses, Francesa de primer uso.

Guarda en botella: 18 meses.
Producción anual: 5100 botellas.
Guarda recomendada: 12 años.

Alcohol: 14,9%.
Ac. Total: 7,7 g/l.
Ac. Volatil: 0,7 g/l.
Azucar: 1,9 gr/lts.

Notas: Color violacio intenso. Aromas a frutos rojos, violetas y casis. La barrica le aporta estructura y cuerpo medio-largo.

Cavas La Capilla

Mendoza - Argentina

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

www.cavaslacapilla.com