



ONOFRI

WINES

ALMA GEMELA MALBEC 2018

COMPOSICIÓN: 100% Malbec

DENOMINACIÓN DE ORIGEN / VIÑEDO

I.G. LOS CHACAYES

Los Chacayes es una zona vitivinícola ubicada a 80 km al sur de Mendoza, una zona arriba del pueblo de Vista Flores, departamento de Tunuyán en el Valle de Uco.

Clima: Su clima es templado, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. Debido a la altura de la región, la amplitud térmica entre día y noche es muy marcada llegando a 20° C. Precipitaciones en verano: 250/350mm.

Altura: Entre 1.100 y 1.200 metros de altura.

Suelo: Esta región esta atravesada por algunos arroyos secos que bajan de la cordillera dibujando sus suelos compuestos de gravas aluviales. Son pedregosos, los cantos rodados aparecen mezclados con arena gruesa y algo de limo, siendo de escasa fertilidad. A causa de su composición física y mecánica son suelos muy permeables, sin problemas de drenaje ni salinidad.

Conducción: Espaldero de 10 años plantado con pie americano con riego por goteo.

La heterogeneidad y pobreza del suelo, así como la altura, la ubicación relativamente austral y la escasez de precipitaciones, todos estos factores aplican sobre la vid un leve estrés al cual ella responde concentrando todas sus reservas en bayas negras, ricas en polifenoles, acidez y azúcar.

DATOS TECNICOS

ALCOHOL: 14%

PH: 3.7

ACIDEZ: 5.8 GR/LT

AZÚCAR RESIDUAL: 1.8G/LT

VINIFICACION

COSECHA: Cosecha manual en cajas - Abril 2018

FERMENTACION: Fermentación alcohólica en tanque de acero inoxidable.

Fermentación maloláctica en barrica.

CRIANZA: 20 meses en barricas francesa nueva de 500lts y barricas de 2do uso.

EMBOTELLADO: Enero 2020

PRODUCCION: 2.300 botellas

ENOLOGO CONSULTOR: Pablo Martorell

NOTAS DE DEGUSTACION

De color violáceo oscuro con aromas atractivos de frutos rojos y negros acompañando notas especiadas y algo floral. En boca presenta muy buen cuerpo con un paladar de taninos elegantes y suave, acidez integrada y final memorable.
