

VARIETAL MALBEC SINGLE VINEYARD 2018



norberto@pasoapowines.com.ar
sebastian@pasoapowines.com.ar



VARIEDAD

MALBEC 100%

Cosecha manual

Rendimiento: 8.000 kg/ha

ALCOHOL: 13.8% V/V

VIÑEDOS

UBICACIÓN
Perdriel, Luján de Cuyo.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:
Espaldero bajo.

SUELO:
Franco arenoso de diferentes profundidades con mayor presencia de rocas y calcáreo.

ALTURA:
950 metros sobre el nivel del mar

CLIMA:
Desértico con precipitaciones menores a 200mm

ELABORACIÓN

MOLIENDA:
Con 5% racimo entero.

FERMENTACIÓN:
Levaduras Seleccionadas. Recipiente cúbico.

MACERACIÓN PELICULAR:
11 días

MALOLÁCTICA:
Si

CRIANZA EN BARRICAS:
El 30%, 7 meses en barricas francesas de más de 4 usos.