



NAVIRA

MALBEC 2016

COSECHA: 2016

VARIEDADES: 95% Malbec -5% Ancellotta

VIÑEDOS: Uvas provenientes de nuestros viñedos situados en Finca Colonia Caroya, Finca Las Corzuelas-Quilino y Finca Bonetto-Las Playas Cruz del Eje-Córdoba. Cosechadas manualmente, de acuerdo a las características óptimas de madurez.

METODO DE COSECHA: Manual en cajones de 18/20 Kgs.

VINIFICACIÓN: Despalillado suave, Maceración y fermentación en tanques de acero inoxidable durante 26 días con levaduras seleccionadas, descube y fermentación Maloláctica en tanques.

NOTAS DE CATA: Color rojo rubi profundo, en aroma se perciben notas de mermeladas de frutos rojos, especias y frutos silvestres, En boca es joven, vivaz y frutado, de persistencia media.
Estibado en botellas durante 6 meses.

DATOS ANALÍTICOS:

ALCOHOL: 13,50 %

AZÚCAR RESIDUAL: 2,50 g/l

PH: 3,65

ACIDEZ TOTAL: 5,75 g/l

PRODUCCIÓN: 15.000 Botellas

SERVICIO: Entre 14-16°C

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGRÓN: Daniela Mansilla