



SOCAVONES

MALBEC

COSECHA: 2016

VARIEDADES: 100 % Malbec.

VIÑEDOS: 50% Finca Las Corzuelas, Quilino-Norte de Córdoba, 30% Finca Bonetto, Las Playas-Cruz del Eje y 20% selección de fincas de Colonia Caroya. Sistema de conducción espaldero alto, riego por goteo. Rendimiento 8 Ton/ha.

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

VINIFICACIÓN: Tradicional, Selección de racimos, despalillado. Las dos variedades se envían con bayas enteras a tanques de acero inoxidable, maceración prefermentativa a 10°C durante 4 días, posterior fermentación a 24-28°C, maceración con remontajes y pisoneos manuales durante 25 días. Descube a barricas de 225 Lts de roble americano y francés.

CRIANZA: Durante 12 meses en barricas de primer y segundo uso.

NOTAS DE CATA: Color rojo rubí profundo. Aroma frutas negras y rojas, especiado, herbal y pimiento, acomplexadas con las notas aportadas por su crianza en roble. En boca es fresco, de equilibrada acidez, especiado, con taninos dulces y maduros, de buena estructura y gran persistencia.

DATOS ANALÍTICOS:

ALCOHOL: 13,50 %

AZÚCAR RESIDUAL: 2,50 g/l

PH: 3,60

ACIDEZ TOTAL: 6,15 g/l

PRODUCCIÓN: Partida Limitada de 2900 Botellas.

SERVICIO: Entre 14-16°C

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGRÓN: Daniela Mansilla