

PRIMOGENITO MALBEC



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14,2%

Acidez: 5,5 g/l

Azúcar Residual: 2,2 g/l

PH: 3,7 g/l

Rendimiento del viñedo: 80 qq/ ha.

Cosecha: Manual.

ELABORACIÓN

Maceración pre – fermentativa en frío.

Fermentación con levaduras seleccionadas y a temperatura controlada.

Maceración carbónica 10%

Fermentación maloláctica en tanques de concreto a temperatura controlada.

CONTACTO CON ROBLE: 12 meses en barricas de roble francés de primero y segundo uso.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° C

POTENCIAL DE GUARDA: 8 a 10 años.

NOTA DE CATA

Rojo intenso con tonos violetas, brillante. Nariz frutada con predominio de fruta de carozo, como ciruelas, cerezas y frutas de bayas maduras como frambuesas.

Su nariz es fresca y en boca es franco, con buena acidez y notas de menta sobre un fondo de vainilla y café. Es un vino de taninos suaves y muy fácil de beber.

ENÓLOGO: Nicolás Navío.

San Patricio del Chañar, Neuquén. Patagonia Argentina.

