



IL GIOVANE MALBEC

VIGNETI

UBICAZIONE: Agrelo, Luján de Cuyo.

ANNO DI IMPIANTO: 2000.

GUIDA: Traliccio.

TERRENO: Argilloso con ciottoli.

ALTITUDINE: 1.000 metri sul livello del mare.

RESA: 8.000 kg/ha.

VENDEMMIA: Manuale.

ELABORAZIONE

COMPOSIZIONE: 100% Malbec.

VINIFICAZIONE: Selezione e diraspatura manuale dei grappoli. 20 giorni demacerazione del mosto con vinacce fredde in vasche di acciaio inossidabile. Fermentazione con lieviti indigeni. Scopri: separazione di Yorujo deve. Affinamento minimo di 6 mesi in vasca d'acciaio inossidabile. Chiarificato, filtrato e frazionato.

PRODUZIONE: 15.000 bottiglie/anno.

PRODUTTORE: Juan Ubaldini.

NOTE DI CATA

Vino rosso intenso di colore rosso rubino con riflessi violacei, profumi intensi frutta come frutti rossi e prugne fresche. In bocca si presenta elegante, untuoso e di lunga durata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 15°C e 16°C.