



A16

AMOR POR EL VINO

Civit 757

Blend de Torroirs Malbec



Datos técnicos

Procedencia: 60% Luján de Cuyo / 40% Tupungato

Añada: 2017

Alcohol: 14,3%

Acidez total: 5,4 g

Azúcar: 1,8 g

Elaboración

Crianza: 40% en barrica de roble francés

Vinificación: Tradicional en inox

Fermentación maloláctica: Sí

Viñedos

Altitud: Luján de Cuyo: 980 msnm /

Tupungato: 1100 msnm

Tipo de cosecha: Manual

Tipo de suelo: Luján de Cuyo: Suelos aluviales y escasos en materia orgánica que son franco-arcillosos en la superficie con abundante presencia de canto rodado y rocas a partir de los veinte centímetros de profundidad.

Tupungato: Suelos franco arenoso, de origen aluvial y pedregoso con excelente drenaje y bajo en materia orgánica que permite vinos de destacada expresión aromática con notas florales.

Riego: Riego por goteo lo que permite un máximo rendimiento del recurso principal.

Nota de Cata

Vista: Color violáceo intenso.

Aroma: Frutos rojos como cerezas y ciruelas con reminiscencias de vainilla y nuez.

Boca: Agradable, con buena suavidad y volumen. Taninos redondos y acidez que otorga largo final.

www.a16sa.com.ar · info@a16sa.com.ar

[f /a16bodega](https://www.facebook.com/a16bodega) [i /bodegaa16](https://www.instagram.com/bodegaa16)