



AMOR POR EL VINO

APOGEO

MALBEC



NOTA DE CATA

Vino que destaca a la vista por su alta intensidad de color rojo violáceo con matices granate, propios del varietal, de la edad del vino y del lugar de origen de la uva. En nariz se revelan aromas de frutas maduras, flores azules y acompañan notas de tabaco y chocolate con café en agradable armonía. En boca es elegante y expresivo, de gran estructura; nuevamente aparecen las flores y la fruta roja lo que brinda un exquisito y largo final.



VIÑEDOS

Origen	Perdriel, Luján de Cuyo
Altitud	980 msnm
Año de plantación	2010
Clima	Continental, semiárido, con veranos cálidos y secos e inviernos fríos y también secos, Heladas ocasionales. Bajo riesgo de granizo.
Suelo	Aluvionales de textura franco-limosa, profundos, con escasa materia orgánica y buen drenaje.
Riego/ Conducción	Riego por goteo. Conducción en espaldero alto con poda Royat.
Rendimiento	60 QQ/ha



DATOS TÉCNICOS

Alcohol %v/v	14,1 %
Acidez total g/l	5,5 g/l
Azúcar g/l	1,8 g/l
PH	3,73
Presentación	Botella x 0,75 Litros - 1,5 Litros; 3 Litros y 5 Litros



ELABORACIÓN

- Manual en cajas de 18 kg
- Doble selección de racimos y bayas
- Maceración prefermentativa con hielo seco durante 7 días. Luego, fermentación en vasijas ovales de cemento de 30 HL, temperaturas entre 26 a 30°C. Maceración postfermentativa de contacto del vino con sus orujos durante 13 días. Fermentación maloláctica con bacterias nativas y estabilización natural por frío invernal en barricas de roble francés de primer uso.
- CRIANZA: 24 meses en barricas nuevas de roble francés. Luego 6 años en botella



a16sa.com



info@a16sa.com.ar



2613 73-7957