



AMOR POR EL VINO

AUGE

MALBEC DULCE NATURAL



NOTA DE CATA

Vino rosado de intensidad media y brillantes matices violáceos. Este malbec, elaborado en una versión distinta, despliega aromas de flores azules y frutas rojas como ciruelas, frutillas y cerezas maduras. En boca es dulce, sus azúcares son naturales ya que provienen de la uva; esta sensación, en equilibrio con la acidez y los aromas retronasales, crea una experiencia muy placentera para nuestros sentidos.



VIÑEDOS

Origen	Perdriel, Luján de Cuyo
Altitud	980 msnm
Año de plantación	2007
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	130 QQ/ha



DATOS TÉCNICOS

Alcohol %v/v	12%
Acidez total g/l	5,9 g/l
Azúcar g/l	30 g/l
PH	3,32
Presentación	Botella x 0,75 Litros



ELABORACIÓN

- Manual en cajas plásticas de 18 kg
- Selección manual de los mejores racimos
- Breve maceración entre jugo y hollejos para lograr una delicada extracción de color. Luego separación del mosto y fermentación con levaduras nativas a baja temperatura (14-16°C). La fermentación se detiene al llegar a la concentración de azúcares naturales deseada (30 gramos).



a16sa.com



info@a16sa.com.ar



2613 73-7957