



A16

AMOR POR EL VINO

CIVIT 757

M A L B E C



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	120 QQ/ha



DATOS TÉCNICOS

Alcohol %v/v	14,80 %
Acidez total g/l	5,8 g/l
Azúcar g/l	1,3 g/l
PH	3,72
Presentación	Botella x 0,75 L



NOTA DE CATA

De color rojo rubi, intenso, con matices malva. En nariz hay un primer ataque de frutas rojas, como ciruelas y frambuesas; luego notas de menta suave. En boca es redondo, equilibrado en acidez y sensación astringente; con aromas en boca que logran una agradable persistencia.



ELABORACIÓN

- Manual en cajas de 18 kg
- Selección manual de los mejores racimos
- Fermentación en vasijas de acero inoxidable de 100 HL, temperaturas entre 24 y 28 °C. Maceración pelicular durante 22 días. Fermentación maloláctica con bacterias nativas.



a16sa.com



info@a16sa.com.ar



2613 73-7957