



EDELMIIRA

MALBEC

VINO

COMPOSICIÓN: 100% MALBEC
COSECHA: 2019

VIÑEDO

UBICACIÓN: Maipú
ALTURA: 820 msnm.
TIPO DE CONDUCCIÓN: Espaldero
RIEGO: Goteo

COSECHA

FECHA: 20 de Marzo
TIPO DE COSECHA: Manual

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN:
En frío 24 hs.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:
Con levaduras seleccionadas en piletas de concreto y Epoxi.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:
Se realiza en forma natural, sin agregados.

CRIANZA

En Piletas durante 10 meses con el aporte del Roble francés mediante duelas seleccionadas.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL: 13,8 % **AZÚCAR:** 1,8 g/l
ACIDEZ TOTAL: 5 g/l **PH:** 3,8

EMBOTELLADO

FECHA: 14 de septiembre 2020
PRODUCCIÓN: 25.000 botellas
GUARDA: 3 años



VISTA

Color rojo profundo con matices violáceos.



AROMA

Ciruela, frambuesa, violetas y vainilla.



PALADAR

Equilibrado de taninos amables.



SERVIR ENTRE

16°C y 18°C.

BODEGA



EDELMIIRA

www.bodegaedelmira.com.ar