

## VINO

**COMPOSICIÓN:**  
100% MALBEC

**COSECHA:**  
2019

## VIÑEDO

**UBICACIÓN:**  
50% Maipú  
50% Valle de Uco

**ALTURA:**  
820 - 1050 msnm.

**TIPO DE CONDUCCIÓN:**  
Espaldero

**RIEGO:**  
Goteo

## COSECHA

**FECHA:**  
28 de Marzo

**TIPO DE COSECHA:**  
Manual

## VINIFICACIÓN

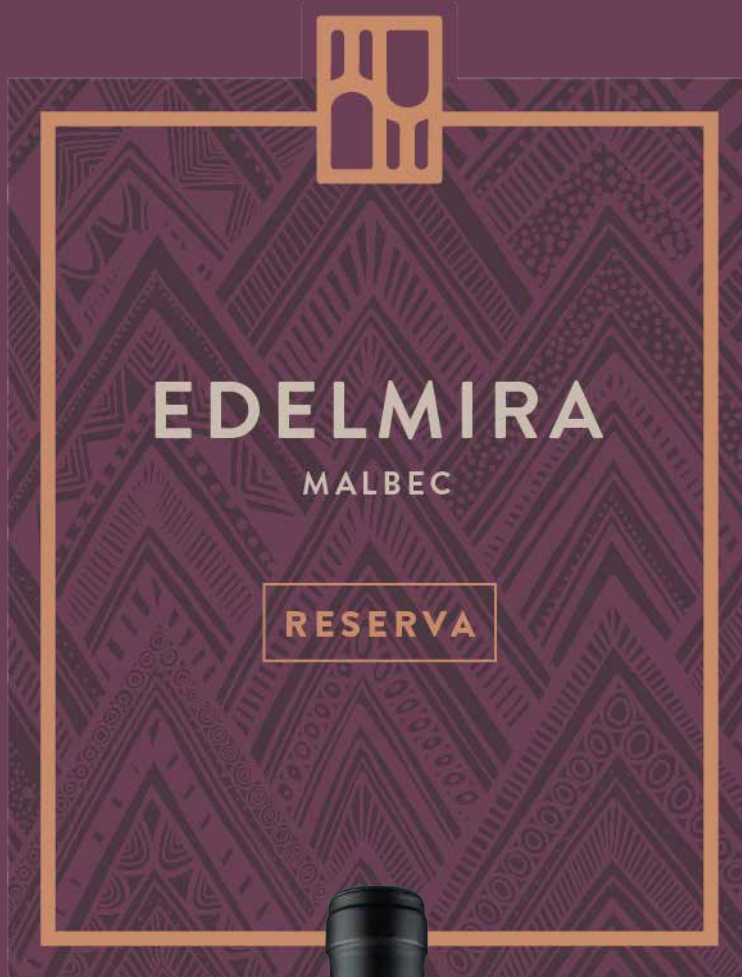
**MACERACIÓN:**  
En frío 24 hs a 8°C

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

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

## CRIANZA

10 meses en barricas de roble francés de 2do y 3er uso.



## VISTA

Color rojo profundo con matices violáceos.



## PALADAR

Equilibrado de taninos amables y consistentes, aportados por su paso en roble.



## AROMA

Ciruela madura, frambuesa, y chocolate.



## SERVIR ENTRE

16°C y 18°C.



## DATOS ANALÍTICOS

**ALCOHOL:**  
13,8 %

**AZÚCAR:**  
1,8 g/l

**ACIDEZ TOTAL:**  
5 g/l

**PH:**  
3,8

## EMBOTELLADO

**FECHA**  
12 de agosto 2020

**PRODUCCIÓN**  
15.000 botellas

**GUARDA**  
4 años

**VINO SIN FILTRAR**  
Puede presentar sedimentos

BODEGA



EDELmira

[www.bodegaedelmira.com.ar](http://www.bodegaedelmira.com.ar)