



# EDELMIRA

MALBEC

LÍNEA JOVEN

## VINO

COMPOSICIÓN: 100% MALBEC  
COSECHA: 2022

## VIÑEDO

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

## COSECHA

FECHA: 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 6 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

PRODUCCIÓN: 25.000 botellas  
POTENCIAL DE 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.

Las imágenes publicadas son solo para fines ilustrativos y pueden no ser una representación exacta del producto.