



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.