

GRAN EDELMIRA

MALBEC



VINO

COMPOSICIÓN:
100% MALBEC

COSECHA:
2022

VIÑEDO

UBICACIÓN:
Valle de Uco

ALTURA:
820 - 1050 msnm.

TIPO DE CONDUCCIÓN:
Espaldero

RIEGO:
Goteo

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN:
Molienda suave, maceración prefermentativa durante 3 días a 8°C, Maceración post fermentativa: por degustación.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:
Fermentación con levaduras seleccionadas. Remontajes largos para homogeneizar y activar la extracción. Con 2 picos de temperatura logrados mediante dellestage en los momentos más activos de fermentación.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:
Fermentación maloláctica espontánea en barrica de roble francés.

COSECHA

FECHA:
Abril 2022

TIPO DE COSECHA:
Manual en caja de 10 kg.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL:
14,5 %

AZÚCAR:
2 g/l

ACIDEZ TOTAL:
5,48 g/l

PH:
3,7



VISTA

Color violáceo intenso y brillante.



PALADAR

Entrada con marcada expresión mineral seguida de un tanino sedoso, elegante que le da estructura redonda; con un final medio-largo con retrogusto de frutos rojos que recuerdan la mermelada.



AROMA

Frutos rojos maduros que recuerdan ciruelas y frambuesas combinados con vainilla y clavo de olor de su paso por madera.



SERVIR ENTRE

16°C y 18°C.

EMBOTELLADO

POTENCIAL DE GUARDA

10 años

Guarda en barricas de roble francés de nueva y usada durante 1 año. Estiba en botella durante 1 año antes de salir al mercado.

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

BODEGA



EDELMIRA

www.bodegaedelmira.com