



ALPATACO

Malbec 2019

Fecha de cosecha	Primera quincena de Marzo.
Composición varietal	100% Malbec
Rendimiento	11,500 Kg. / hectárea
Cosecha	Cosecha manual y luego selección en mesa vibratoria.
Fermentación alcohólica	En tanques de acero inoxidable con enzimas y levaduras seleccionadas durante 12 días
Tiempo de maceración	Dos días en frío con CO2, luego doce días de fermentación y posteriormente tres días de maceración a baja temperatura y con sombrero sumergido.
Fermentación maloláctica	Espontánea, 100% en tanques de acero inoxidable.
Crianza	La totalidad del vino ha permanecido en tanques de acero inoxidable, poniéndose en suspensión sus finas lías hasta su estabilización y corte final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	13.5 % VOL
Acidez total	5.80 G/L
Ph	3.57
Azúcar residual	3.17 G/L
Producción	156.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista presenta un color rojo violáceo muy intenso.

En nariz es complejo, se combinan aromas de frutos rojos, como cerezas y guindas con notas de violetas. Su paso por roble le aporta un toque de vainilla y caramelo.

En boca es agradable, fresco y frutal, un vino con características varietales bien definidas.

Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.

Lic. Leonardo Puppato

WINEMAKER