

NIEVES ANDINAS



MALBEC

VARIETAL	100% Malbec
VINHEDO	Maipú , Mendoza, Argentina
ALTITUDE	850 m
COLHEITA	Manual em recipientes de 18 a 20 kgs.
FERMENTAÇÃO	Em tanques de aço inoxidável com leveduras indígenas do vinhedo. Temperatura controlada entre 24 - 28 °C. Tempo de fermentação - maceração de 7 a 10 días. De duas a três remontagens por dia com elevação automática e dosagem controlada de oxigênio.
ANALISE	Álcool: 14,9 % - PH: 3,72 Acidade total: 4.71 g/l - Açúcar: 1,95 g/l
COSERVAÇÃO	50% do vinho conservado em media 5 meses em barricas de carvalho.
TASTING NOTES	Os vinhos tintos intensos com coloração violácea são obtidos nos primeiros anos. Aromas francos, típico da variedade, ameixas doces e amoras. Corpo médio, pleno, sabor prolongado com final frutado.