



ALCHIMIA

De los Andes



ALCHIMIA DE LOS ANDES

ROBLE MALBEC 2013

Varietal: 100% Malbec

Cosecha: 2013

Viñedo: Barrancas, Maipú, Mendoza

Producción: 50.000 botellas.

Vinificación: Los racimos seleccionados son despalillados. Se lleva a cabo una maceración prefermentativa en frío para preservar aromas primarios. La fermentación alcohólica se realiza con inoculación de levadura seleccionadas a temperatura de 28^a C. El tiempo de maceración es de 32 días.

PH: 3.70

Acidez: 5.10 g/l

Alcohol: 13,5 % Vol.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN: *Color violeta profundo. Aromas a frutos del bosque, notas de grafito, cereza negra y especias. Gran concentración, taninos firmes, equilibrada acidez y final intenso y elegante.*

COSECHA: *Realizada el 15 y el 22 de abril de 2010 en forma manual seleccionando racimos en bandejas de pequeño tamaño.*

SERVIR A: 16° C.

TheSouthConnection

a selected wine portfolio from Argentina