



IKELLA | CABERNET SAUVIGNON

DENOMINACIÓN: AGRELO

PRINCIPALES VARIEDADES: CABERNET SAUVIGNON

VIÑEDOS DE ORIGEN: AGRELO

AÑO DE PLANTACIÓN: 2003

ALTITUD S.L.M.: 980 MTS.

TIPO DE SUELO: ARENO LIMOSOS.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 7.900 PLANTAS /HECT.

PRODUCCIÓN (KG./PLANTA): 1 KGS/PLANTA

COSECHA: MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

ELABORACIÓN:

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: ESPONTÁNEA CON LEVADURAS INDÍGENAS, REALIZADA EN TANQUES DE 150 HL. A UNA TEMPERATURA ENTRE 27 A 29°C.

TIEMPO FERMENTACIÓN Y MACERACIÓN (DÍAS): 15 DÍAS

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE CON CEPAS INDÍGENAS.

ENÓLOGO: MARTIN TOSOLINI

PROVA DA SAFRA 2010.

MELIPAL
VIÑA & BODEGA

RUTA 7 KM 1056 • AGRELO • MENDOZA • ARGENTINA • TEL. 54 261 154 189064 • MAIL INFO@BODEGAMELIPAL.COM • WWW.BODEGAMELIPAL.COM

Risoto Baccalá. Jantar harmonizado Gardeno/Mundo Sur, em 27/05/2013.