



M A R

Primer Vino Marítimo Argentino

Cosecha 2011

Varietales jóvenes, honestos
y elegantes expresan la brisa
fresca del MAR

VIÑEDOS

LOCALIZACIÓN | Valle de Viedma - Río Negro
Patagonia Argentina (42° Latitud Sur).
SUELO | Franco arenoso de formación aluvional.
PRECIPITACIONES | 280 mm. anual.
PRÁCTICAS AGRICOLAS | Manejo orgánico - ecológico.

Malbec

ELABORACIÓN

COMPOSICIÓN VARIETAL
100 % Malbec

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL | 14,50 % Vol
ACIDEZ TOTAL | 5,40 % G/L
AZÚCAR RESIDUAL | 2,50 G/L
PH | 3,70



Vino estabilizado naturalmente, embotellado sin filtrar, posibles precipitados.

www.bodegaoceano.com.ar • info@bodegaoceano.com.ar

Papo de Vinhos. Jantar na Adega Chablis em 04/04/2014.



M A R

Primer Vino Marítimo Argentino

Cosecha 2011

Malbec

VIÑEDOS



LOCALIZACIÓN | Valle de Viedma - Río Negro, Patagonia Argentina (42° Latitud Sur).

SUELO | Franco arenoso de formación aluvional.

PRECIPITACIONES | 280 mm. anual

PRÁCTICAS AGRICOLAS | Manejo orgánico - ecológico

ELABORACIÓN

FECHA DE COSECHA | Segunda semana de Marzo de 2011.

COMPOSICIÓN VARIETAL | 100 % Malbec

COSECHA | Temprano por la mañana con la saliente.

Manual en cajas de 20Kg.

TIEMPO DE MACERACIÓN EN FRÍO | 4 días en tanques de acero inoxidable.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA | 15 días en tanques de acero inoxidable con levaduras indígenas.

TIEMPO DE MACERACIÓN | Extendida por 5 días a baja temperatura con sombrero sumergido.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA | Autorrealizada

CLARIFICACIÓN | Natural

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL | 14,50 % Vol

ACIDEZ TOTAL | 5,40 % G/L

AZÚCAR RESIDUAL | 2,50 G/L

PH | 3,70

Vino estabilizado naturalmente, embotellado sin filtrar, posibles precipitados.

www.bodegaoceano.com.ar • info@bodegaoceano.com.ar

Papo de Vinhos. Jantar na Adega Chablis em 04/04/2014.