

<http://www.bodegamelipal.com/wines/esp/>



MELIPAL - Nazarenas Vineyard Malbec

Denominación: Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza

Principales variedades: Malbec

Viñedos de origen: Finca Nazarenas plantada en 1923

Altitud s.l.m.: 980 mts.

Tipo de suelo: areno limosos de origen aluvional.

Densidad de plantación: 6.000 plantas /hect.

Producción (kg./planta): 0,500 kgs/planta.

Cosecha: Manual en cajas de 15 kg.

ELABORACION

Fermentación alcohólica: Espontánea con levaduras indígenas, realizada en tanques de 75 HL. a una temperatura entre 27°C a 30°C.

Tiempo fermentación y maceración (días): 30 días

Fermentación maloláctica: En barricas de roble Francés.

Añejamiento: 18 meses en barricas de roble Francés.

Safrá 2011. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.

