

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



## MELIPAL - Malbec

**Denominación:** Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza

**Principales variedades:** Malbec

**Viñedos de origen:**

50% Finca Melipal plantada en 2003

50% Finca Nazarenas plantada en 1923

**Altitud s.l.m.:** 980 mts.

**Tipo de suelo:** Areno limosos de origen aluvional.

**Densidad de plantación:**

Finca Melipal 7.900 plantas/hect.

Finca Nazarenas 6.000 plantas/hect.

**Producción (kg./planta):**

Finca Melipal 1 kgs/planta

Finca Nazarenas 0,500 kgs/planta

**Cosecha:** Manual en cajas de 18 kg.

### ELABORACION

**Fermentación alcohólica:** Espontánea con levaduras indígenas, realizada en tanques de acero inoxidable de 150 HL.

**Temperatura de fermentación:** Entre 28°C - 30°C.

**Tiempo de fermentación y maceración (días):** 18 a 20 días

**Fermentación maloláctica:** En barricas de roble Francés.

**Añejamiento:** 12 meses en barricas de roble Francés.

*Safra 2012. Jantar da Confraria SEAC em 21/10/2015, Pizzaria Carolla.*