

# NOSOTROS

MALBEC



COSECHA	2010
VARIETALES	100% Malbec.
REGIONES	Alto Agrelo (Luján de Cuyo)
ELEVACION	Malbec: 1.080 msnm (promedio)
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Doble proceso de selección, racimo y uvas. Maceración en frío durante 4 días. Levaduras nativas. Delestages y remontajes 3 veces al día. Maceración extendida durante 40 días a temperaturas máximas de 31°C. Conservación sobre lías con "batonages". Fermentación maloláctica en barrica.
ANALITICA	ALCOHOL 14,5% ACIDEZ 6,2 g/l
CRIANZA	18 meses, 100% en roble francés de primer uso.

## FICHA TECNICA

DOMINIO DEL PLATA WINERY  
MENDOZA - ARGENTINA

Safrá 2010. Cantu Day, Buffet Nova Curitiba em 09/06/2016.