

<http://www.bodegamiterruno.com.ar/productos.html>



 MI TERRUÑO

Reserva - Malbec

Enólogos: María Eugenia Baigorria y Sergio Jiménez.

Varietal de uva: 100% Malbec.

Región de origen: Perdriel, Luján de Cuyo (parte superior en Mendoza para la calidad del Malbec)

Detalles del viñedo: aluvial.

Datos de la cosecha: Manual en los contenedores.

Clima: Seco y árido.

Proceso de vinificación:

Llegada a la bodega, se seleccionan primeras uvas; la temperatura de la uva es disminuida hasta 16-18 grados C antes de ser ordenadas, despalilladas y aplastadas. Maceración durante 48-72 hs hasta que comienza la fermentación alcohólica.

Cuando se inicia la fermentación, se añaden seleccionados de levadura, nutrientes y taninos, el control de temperatura se realiza tres veces al día, refrigeración si es necesaria. La fermentación se lleva a cabo entre 18 ° y 22 ° C durante 15-20 días. Fermentación maloláctica Natural.

Proceso de envejecimiento: 7 meses en barricas de roble francés y americano.

Color: Color rojo intenso con reflejos violetas.

Aromas: Mezcla de frutas rojas típicas como las ciruelas y las cerezas con acentos de vainilla que se desprenden del roble.

Boca: Buen cuerpo, con taninos dulces y redondos.

Contenido de alcohol: 14% (20°C).

Acidez total: ácido tartárico / l 4,95 g.

Azúcar residual: 2,3 g / l - PH:
3,8.

Temperatura de servicio: 16-18° C.

Maridaje: Ideal para acompañar carnes rojas.

Safra 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.