

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



Mayacaba - Malbec

Enólogos: María Eugenia Baigorria y Sergio Gimenez

Variedad de uva: 100% Malbec

Región de origen: Perdriel (Luján de Cuyo), Mendoza

Detalles del viñedo: suelo aluvial y de riego plano.

Clima: Seco y continental, con gran exposición al sol lo cual permite una maduración perfecta.

Cultivo de la vid: posición de lanzamiento vertical sobre espalderas.

Datos de la cosecha: Manual en contenedores de 15 kg, recogidos entre abril 2^a y 15^a.

Rendimiento: 5.500 kg / ha

Vinificación: Las uvas fueron desgranadas y aplastadas. contacto con piel fría antes de la fermentación. 12 días de fermentación en depósitos de acero inoxidable a 27-29°C. Maceración después de la fermentación. Fermentación maloláctica Natural.

Proceso de envejecimiento: barricas de roble francés durante 20 meses.

Color: Rojo granate con reflejos azulados.

Aroma: frutos rojos perfectamente maduros. Una gran variedad de aromas de la madera de roble son apreciables también; vainilla, humo, tostados y especiados.

Boca: Concentrado, expresivo y apetitoso. taninos sedosos que dan paso a un torrente de sensaciones en el paladar, con final largo y convincente.

Graduación: 14% vol (20° C)

Acidez total: ácido tartárico / l 4,89 g

4600

4+

Azúcar residual: 1,95 g / l

Temperatura de servicio: 16-18°C / Bodega hasta 10 años

Safra 2010. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.