

<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 Confraria 10 Amigos em 24/06/2016, Old West.