



DOMINGO MOLINA (<http://domingomolina.com.ar>)
SALTA ARGENTINA

Domingo Molina Malbec



Zona de Producción: Yacochuya Norte, Cafayate, Salta, Argentina

Altitud: 2.000 metros sobre el nivel del mar

Suelo: areno pedregoso

Tipo de riego: goteo con aguas de deshielo

Sistema de conducción: espaldero alto

Poda: Cordón bilateral

Densidad de plantas: 3.700 plantas por ha.

Rendimiento: 100 qq/ha.

Momento de cosecha: principios de Abril

Cosecha: manual en cajas de 20 Kg.

Fermentación: en piletas de concreto con levaduras autóctonas

Maceración: 25 días

Tiempo de fermentación: 15 días

Temperatura de fermentación: 23° a 26 °C

Fermentación maloláctica: si

Crianza: 30% del vino en Roble Francés de segundo uso por 8 meses

Producción anual: 20.000 botellas

Composición varietal: 100% Malbec

Safra 2013. Jantar em 28/04/2017. Cordón Blanc Restaurant. La Ribotta.