

<http://www.almanegrawines.com.ar/historia.html>



## ALMA NEGRA - MISTÉRIO I

"...el encanto que mas interesa a las almas, es el encanto del misterio. No hay belleza sin velo; y lo desconocido es también lo que preferimos. La existencia sería insoportable si no soñásemos siempre..."

... Y así nació ALMANEGRA , soñando, como nacen los misterios. Porque no es un varietal... y no es siempre el mismo vino... porque no es su origen un solo viñedo... y no es fruto de una sola mano; y porque nosotros creemos, que ha existido desde siempre, como el misterio escondido detrás de una máscara, y el juego sensual y seductor por descubrir a quien esconde, como volviendo a nuestro origen, único e irrepetible... Este gran vino, entonces, guarda en su alma negra y profunda, todos los secretos de su esencia, que solo descubriremos en la última copa...

ALMANEGRA nació en la cosecha del año 2003, con tan solo once pequeñas barricas, y fueron hasta hoy, distintas las manos de los "créateur de vins", que participaron en su elaboración.

PROVA DA SAFRA 2007

*Escondidinho de carne seca e salada de beterraba com maionese.  
Almoço em 23 de abril de 2011.*

# ALMA NEGRA



## *Alma Negra*

*Cosecha: 2006*

*Variedad: Misterio I*

*Ubicación del viñedo: Rivadavia: viñedo La Vendimia*

*Rivadavia: viñedo La Soledad*

*Cosecha manual: Si*

*Fermentación: Levaduras naturales max. Temp. Ferm. 23°C;  
time 10 days.*

*Maceración: 40 días*

*Alcohol: 14.5%*

*Acidez total: 5,80 g/l*

*pH: 3,72*

*Fermentación maloláctica: Si, en barriles*

*Tipo de barrica: 100% Roble Francés*

*% de roble nuevo: 40%*

*Tiempo en barricas: 16 meses*

*Programa de añejamiento: 1 racking*

*Clarificación: No*

*Filtración: No*

*Producción: 21536 bot. x 750 cc*

---

ERNESTO · CATENA · VINEYARDS