

CONDEMINAL

SAN JOSÉ, TUPUNGATO

Crianza Malbec



Cepaje: 100% Malbec

Origen: San José, Dto Tupungato, Provincia de Mendoza.

Grado alcohólico: 13.50 % / vol.

Acidez: 5,2 g/l (expresado en ácido tartárico).



Degustación

Vista (color): rojo intenso con reflejos violáceos.

Nariz: notas florales a violetas con delicadas frutas rojas.

Boca: untuoso, intenso con marcado perfil varietal.



Viñedos

Altitud: 1.300 msnm.

Conducción: guyot doble.

Suelo: aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso.

Riego: por goteo.

Rendimiento: 80 qq/ha – 8000 kg/ha

Cosecha: primera semana de abril, manual y en cajas de 18 kg.



Elaboración

Selección: doble cinta (racimos / bayas).

Flujo / Encubado: por gravedad (sin utilización de bombas).

Maceración fría: 6 días a 8°C.

Fermentación: 25 días entre 25°C y 28°C en tanques de acero inoxidable, con estricto control de temperatura.

Maceración postfermentativa: 4 días en contacto con los orujos (sombbrero).

Fermentación maloláctica: 100% en tanques de acero inoxidable (natural).

Guarda potencial: 4 años.



www.condeminal.com

Safra 2017. Almoço em 13/01/2019.