



NOSOTROS

Single Vineyard Nomade

COSECHA	2014
VARIETALES	100% Malbec.
REGIONES	Altamira, Valle de Uco
ELEVACIÓN	1200 mnm
MÉTODO COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Doble selección de racimos y granos. Maceración en frío por 96 hs. Fermentación en cubas de roble de 6500 litros, solamente se trabaja con pisoneos. Temperatura de fermentación de 28-30°C., solo con levaduras indígenas. Maceración post-fermentativa de 45 días. Fermentación maloláctica en barriles.
ANALITICA	Alcohol: 14,5% Acidéz: 5,9 g/l
CRIANZA	16 meses, 80% en roble francés de primer uso y 20 % en roble francés de segundo uso.