http://www.carlospulentawines.com/fichas/VSTcteA06es.pdf

VISTALBA
CORTE A

VISTALBA CORTE A 2006

Composición Varietal:
90% malbec
10% cabernet sauvignon

Origen:
finca vistalba
zona alta del río mendoza - lujan de cuyo
mendoza
argentina

Suelos:
franco limoso
de fertilidad media a baja,
bajo porcentaje de material orgánico. bien drenados y con escasa salinidad.

Clima:
inviernos rigurosos y veranos cálidos con días templados o cálidos y noches muy frías.
la amplitud térmica diaria es de unos 15°c durante la época de desarrollo vegetativo, favoreciendo una muy buena producción de color y taninos.

Cosecha:
cosechado manualmente en cajas de 18 kilos, la uva malbec entre el 13-20 de abril, el cabernet sauvignon el 27 de abril.

Guarda:
100% criado en barricas de roble francés por 18 meses
12 meses en botellas antes de su comercialización.

Datos Técnicos:
alcohol: 15,5 %
acidez total: 5,63 g/l
azúcar: 2,32 g/l
ph: 3,46

Notas

Risoto de Cordeiro com Castanhas. Degustação na Adega Brasil Delicatessen, durante jantar em 29 de junho de 2011.