

<http://bodegasmaranon.com.ar/gran-reserva/>



LINEA GRAN RESERVA – Malbec

Composicion del vino: 100% Malbec.

Cosecha: 2018 – a mano en cajas de 20 kg. Viñedos: Valle de Uco (Mendoza) - 7.500 kg por hectárea.

Vinificacion: - Fermentacion alcohólica durante 11 dias a 23 - 27 °C con levaduras seleccionadas. 100% fermentacion maloláctica. Maceracion postfermentativa durante 10 días a 18°C para obtener una mayor extracción de color y taninos.

Crianza: 16 meses en barricas de roble.

Datos Analiticos: Alcohol: 14,5% -

Azucar Residual: 2 g/l – Acidez total:

5,55 g / l - pH: 3.7

Safra 2018. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 21 a 23/09/2022.