

Malbec



Varietal

Malbec

Alcohol

13,5

Acidez

6,4

PH

3,55

Azúcar

1,9

Conducción

Espaldero

Manejo del Viñedo

Riego por goteo, sistema de conducción cordón bilateral

Perfil del suelo

Arenoso a areno francoso profundo. Presencia de material clástico tipo grava, con algo de calcáreo

Fecha de Cosecha

Fines de marzo

Modalidad

Manual en cajas de 20kg

Recepción

En piletas de cemento

Origen

El Mercado, Santa Rosa

Altitud

569 msnm

Edad del Viñedo

2001

Densidad

2600 plantas por hectárea

Servicio

16 - 18°

Maceración

Postfermentativa 3 días a 20°

Fermentación

Espontánea con levaduras nativas de la finca, a 20° hasta consumir la totalidad de azúcares

Maloláctica

Con bacterias nativas durante 30 días

Crianza

7 meses en cemento

Embotellado

Septiembre 2022

Producción

5000 botellas

Tasting

El Malbec de Finca Feliz se caracteriza por su "vibrancia": una palabra que usamos para definir un vino de aromas nítidos, fresca sostenida y color vivaz. Los suelos jóvenes y arenosos propios de nuestro terruño desértico favorecen la aparición de taninos suaves y amables. Maceraciones cortas a baja temperatura en piletas de concreto resultan en pura fruta roja que llega redonda al paladar.

Winemakers

Matías Morcos / Lis Clément

