

Malbec



Casta

Malbec

Álcool

13,5

Acidez

6,4

PH

3,55

Açúcar

1,9

Condução

Espaldeira

Manejo do Vinhedo

Irrigação por gotejamento. Sistema de condução cordão bilateral.

Perfil do solo

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

Data de Colheita

Fines de marzo

Modalidade

Manual, em caixas de 20kg.

Recepção

Em tanques de cimento.

Tasting

O Malbec da Finca Feliz caracteriza-se pela “vibrância”: palavra que usamos para definir um vinho de aromas nítidos, frescor contínuo e cor vivaz. Os solos jovens e arenosos, próprios de nosso terroir desértico, favorecem a presença de taninos suaves e amáveis. Macerações curtas a baixa temperatura em tanques de concreto resultam em pura fruta vermelha que chega redonda ao paladar.

Winemakers

Matías Morcos / Lis Clément

Origem

El Mercado, Santa Rosa

Altitude

569 msnm

Idade do Vinhedo

2001

Densidade

2600 plantas por hectare

Serviço

16 - 18°

Maceração

Postfermentativa 3 días a 20°

Fermentação

Espontânea, com leveduras nativas da fazenda a 20° e até consumir todo o açúcar.

Malolática

Con bacterias nativas durante 30 días

Estágio

7 meses em cimento.

Engarrafamento

Setembro 2022

Produção

5000 garrafas

