

# 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 “vibrancia”: 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

Lis Clément / Julia Rodriguez

## Origem

El Mercado, Santa Rosa

## Altitude

569 msnm

## Idade do Vinhedo

2001

## Densidade

2600 plantas por hectare

## Serviço

14 - 16°

## 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

