

Malbec



Varietal

Malbec

Alcohol

13,5

Acidez

5,5

PH

3,75

Azúcar

1,9

Conducción

Espaldero

Manejo del Viñedo

Riego por goteo. Poda Royat en cordon bilateral. Equilibrio entre superficie foliar y kg. de fruta.

Perfil del suelo

Textura franco a franco arenosa. Suelos profundos con gran posibilidad de exploración radicular, mejorando la eficiencia en el uso de agua para riego.

Fecha de Cosecha

10 de marzo

Modalidad de cosecha

Manual en bins de 400kg.

Recepción

En piletas de cemento

Origen

El Mercado, Santa Rosa

Altitud

650 msnm

Edad del Viñedo

22 años

Densidad

3.000 plantas por hectárea.

Servicio

16° - 18°

Maceración

Postfermentativa durante 5 días a 25°.

Fermentación

Espontánea con levaduras nativas de la finca, de 25° a 30° hasta consumir la totalidad de azúcares.

Maloláctica

Con bacterias nativas durante 30 días.

Crianza

6 meses en cemento

Embotellado

11/10/2023

Producción

4.6200 botellas.

Notas de cata

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.

Creado por Lis Clement

