

Malbec



Casta

Malbec

Álcool

13,5

Acidez

5,5

PH

3,75

Açúcar

1,9

Condução

Espaladeira

Manejo do Vinhedo

Irrigação por gotejamento. Poda Guyot em cordão bilateral. Equilíbrio entre área foliar e kg de frutos.

Perfil do solo

Textura argilosa a franco-arenosa. Solos profundos com grande possibilidade de exploração de raízes, melhorando a eficiência do uso da água de irrigação.

Data de Colheita

10 de Março.

Modalidade

Manual, em caixas de 400kg.

Produção

4.620 garrafas.

Origem

El Mercado, Santa Rosa

Altitude

650 msnm

Idade do Vinhedo

22 anos

Densidade

3.000 plantas por hectare.

Serviço

16 - 18°

Maceração

Pós-fermentativa durante 5 dias a 25°.

Fermentação

Espontânea com leveduras nativas da fazenda, 15° a 20° até que todos os açúcares sejam consumidos.

Malolática

Natural por 30 dias.

Estágio

6 meses em cimento.

Engarrafamento

11/10/2023

Recepção

Moagem em cubas de aço inoxidável. Envasamento 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.

Criado por Lis Clément

