Milagro Mendocino

MALBEC RESERVA

Notas de Cata

Color rojo rubí con herradura negra, aroma intenso y de gran concentración a ciruelas maduras. En boca brinda grandes caudalías y persistencia de ciruelas maduras y sus taninos estructurados lo hacen ideal para carnes a la parrilla y pastas.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal: 100% Malbec.
Alcohol: 14,50%
Temperatura de Servido: 14-16 °C
Presentación: 750 cc.
Tiempo de Guarda: de 4 a 6 años.
Origen: Luján de Cuyo, 873 m snm.
Edad del Viñedo: 25 años.
Suelo: franco arenoso.
Sistema de Riego: goteo.
Modo de Cosecha: manual en cajas de 17 kg.
Maduración de las Uvas: fin de marzo.
Rendimiento: 6.000 kg/ha.

Vinificación:
Se realiza una maceración prefermentativa en frío durante 4 a 5 días. Luego se lleva a cabo una fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable, con adicionado de levaduras seleccionadas y control exhaustivo de la temperatura. Dicha fermentación dura entre 15 a 20 días y una vez finalizada, se le dan las condiciones óptimas para que espontáneamente se active la fermentación maloláctica.
Luego comienza la crianza para lograr la amabilidad del vino, donde en este caso se lleva a cabo en gran parte en barricas de roble francés y un menor porcentaje en tanques de acero inoxidable.

de Sánchez sa
BODEGAS & VIÑEDOS