

VINO

COMPOSICIÓN:
100% MALBEC

COSECHA:
2020

VIÑEDO

UBICACIÓN:
50% Maipú
50% Valle de Uco

ALTURA:
820 - 1050 msnm.

TIPO DE CONDUCCIÓN:
Espaldero

RIEGO:
Goteo

COSECHA

FECHA:
Marzo

TIPO DE COSECHA:
Manual

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN:
En frío 24 hs a 8°C

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:
Con levaduras seleccionadas en piletas de Concreto y Epoxi.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:
Se realiza en forma natural, sin agregados.

CRIANZA

12 meses en barricas de roble frances de 2do y 3er uso.

EDELMIRA MALBEC

RESERVA



VISTA

Color rojo profundo con matices violáceos.



PALADAR

Equilibrado de taninos amables y consistentes, aportados por su paso en roble.



AROMA

Ciruela madura, frambuesa, y chocolate.



SERVIR ENTRE

16°C y 18°C.



DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL:
13,8 %

AZÚCAR:
1,8 g/l

ACIDEZ TOTAL:
5 g/l

PH:
3,8

EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN
23.000 botellas

GUARDA
4 años

VINO SIN FILTRAR
Puede presentar sedimentos

Las imágenes publicadas son solo para fines ilustrativos y pueden no ser una representación exacta del producto.

NOTAS

12 meses en barricas de roble frances de 2do y 3er uso.

www.bodegaedelmira.com

BODEGA



EDELMIRA