

## 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.*

## COMENTARIOS

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

[www.bodegaedelmira.com](http://www.bodegaedelmira.com)

BODEGA



EDELMIRA