



LA IGRIEGA MALBEC

MALBEC %100 | Enólogo Felipe Stahlschmidt

Añada: 2018

Es un malbec que refleja el terroir de Altamira y de nuestro propio Single Vineyard.

Ubicación de los viñedos:

Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza.

Características de los viñedos:

11 años; suelos franco arenosos, con cantos rodados aluviales a 75 cm de profundidad, con depósitos calcáreos.

Elaboración:

A partir de un cuartel seleccionado, cosechado a fines de marzo, se realizó el descobajado, una maceración fría durante 2 días a menos de 10 grados y se fermentó con levaduras seleccionadas. La temperatura de fermentación fue de 28 grados y la duración 12 días.

Al finalizar la fermentación, se realizó una maceración post fermentativa durante 3 días.

Número de botellas producidas: 6.000 BOTELLAS

Color: Tinto
Tipo: Varietal tinto seco

Alcohol: 14%
pH/acidez: 3.68 / 5.83
Azúcar residual: 1.8