



JEUNE MALBEC

VIGNOBLES

LIEU : Agrelo, Luján de Cuyo.
ANNÉE DE PLANTATION : 2000.
CONDUITE : Treillis.
SOLS : Argileux avec galets.

ALTITUDE : 1 000 mètres au
dessus du niveau de la mer.
RENDEMENT : 8 000 kg/ha.
RÉCOLTE : Manuelle.

ÉLABORATION

COMPOSITION : 100% Malbec.
VINIFICATION : Sélection manuelle et égrappage des grappes. 20 jours
démacération du moût avec du marc à froid dans des cuves en acier
Inox. Fermentation avec levures indigènes. Découvrir : séparation
de Yorujo doit. Minimum de 6 mois de vieillissement en cuve en acier
inoxydable. Clarifié, filtré et fractionné.
PRODUCTION : 15 000 bouteilles/an.
VIGNERON : Juan Ubaldini.

NOTES DE L'ACTS

Vin rouge profond de couleur rouge rubis aux reflets violets, arômes
des fruits comme les fruits rouges et les prunes fraîches. En bouche
il présente élégant, onctueux et durable.
TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15°C et 16°C.