

# Finca Ambrosía

PRECIOSO

MALBEC

2015

Gualtallary - Tupungato  
Argentina

<b>Ubicación del viñedo</b>	Gualtallary, Mendoza, Argentina.
<b>Altitud</b>	1.250mts / 4.150ft sobre el nivel del mar.
<b>Suelo</b>	De gravas altamente calcáreas de la era cuaternaria.
<b>Composición varietal</b>	100% Malbec.
<b>Momento de cosecha</b>	2 de Abril de 2015. en su momento justo de madurez.
<b>Cosecha</b>	Manual, en cajas de plásticas de 18 kg. Cuartel 2.
<b>Rendimiento promedio</b>	5.000kg por ha - 2 tons por acre - 38,5 hl/ha.
<b>Fermentación</b>	Alcohólica en tanques de acero inoxidable. Maloláctica en barricas de roble.
<b>Alcohol</b>	14.8°.
<b>TA / VA / PH</b>	5,66 / 0,69 / 3,7
<b>Azúcar residual</b>	-1,8 grs/l.
<b>Tiempo de guarda</b>	18 meses en barricas francesas Mercurey nuevas, tostado medio, y al menos 9 meses en botella.
<b>Producción</b>	7.116 botellas.

## Notas de Cata

Ambrosía Precioso es una producción limitada y numerada de 7.116 botellas. Este es el Malbec TOP de nuestra línea. Fue elaborado con las mejores uvas de nuestro extraordinario viñedo ubicado en el Distrito Gualtallary, Departamento de Tupungato, en el corazón del Valle de Uco, donde el suelo tiene alto contenido de cal que realza el carácter mineral y da estructura a los taninos.

Fue fermentado con levaduras nativas, además de una suave maceración durante 25 días, antes del prensado neumático.

La fermentación maloláctica fue en barricas nuevas de roble francés Mercurey, tostado medio, donde luego fue añejado durante 18 meses.

