

Finca Ambrosía

VIÑA UNICA

MALBEC

2015

Gualtallary - Tupungato
Argentina



| | |
|-----------------------------|---|
| Ubicación del viñedo | Gualtallary, Mendoza, Argentina. |
| Altitud | 1.250mts / 4.150ft sobre el nivel del mar. |
| Suelo | De gravas altamente calcáreas de la era cuaternaria. |
| Composición varietal | 95% Cabernet Sauvignon y 5% Cabernet Franc. |
| Momento de cosecha | 7 de abril de 2015, en el momento justo de madurez. |
| Cosecha | Manual, en cajas de plásticas de 18 kg. |
| Rendimiento promedio | 8.000kg por ha - 3,2 tons por acre - 61 hl/ha |
| Fermentación | Alcohólica en tanques de acero inoxidable. Maloláctica en barricas de roble. |
| Alcohol | 14,8°. |
| TA / VA / PH | 5,32 / 0,73 / 3,57 |
| Az residual | -1,8 grs/l. |
| Tiempo de guarda | 15 meses en barricas francesas nuevas y usadas y al menos 12 meses en botella. |
| Producción | 15.473 botellas. |

Notas de Cata

Viña Única Malbec fue producido con 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. Fermentación maloláctica en barricas nuevas y usadas de roble Francés, donde luego fue añejado durante 15 meses.