



Luna Llena Malbec 2017

- **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**
100% Malbec.
- **Momento de cosecha**
Luna llena, 12 de marzo de 2017.
- **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 piletas de cemento. Maloláctica en barricas de roble Francés usadas.
- **Alcohol**
14,8°.
- **AT / AV / PH / Az residual**
5,17 / 0,42 / 3,80 / -1,8 grs/l.
- **Tiempo de guarda**
6 meses en barricas Francesas usadas y al menos 6 meses en botella.
- **Producción**
4.663 botellas.

Notas de cata:

La luna influye en muchos aspectos de la vida, principalmente en los eventos en los que la gravedad y los líquidos están involucrados, y esto es bien sabido por científicos y productores de frutas y verduras.

Las prácticas vitivinícolas y la elaboración del vino también se ven afectadas por la luna, con mayor intensidad cuando está llena.

La energía de esta fase lunar ha sido capturada en Luna Llena Malbec.

Todos los procesos como poda, cosecha, molienda, prensado, trasiego y embotellado se realizaron durante las luminosas noches de luna llena.

Este vino muestra la calidad y el poder de las uvas. No se utilizó biotecnología como enzimas, bacterias o clarificantes. Fue fermentado con levaduras nativas.

Están invitados a degustar y sentir la particular energía capturada en este vino