



Finca Ambrosía

Finca Ambrosía Colección I Malbec - Cabernet Franc 2019

- **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**
50% Malbec: clon Perdriel, pie SO4.
50% Cabernet Franc: clon 327, pie Paulsen.
- **Momento de cosecha**
30 de marzo de 2019.
- **Cosecha**
Manual, en cajas de plásticas de 18 kg.
- **Fermentación**
Alcohólica en huevo de cemento, con levaduras nativas.
- **Alcohol**
15º.
- **AT / AV / PH**
5,29 / 0,50 / 3,5.
- **Azúcar residual**
-1,8 grs/l.
- **Tiempo de guarda**
12 meses en barricas Francesas usadas de 500lts.
- **Producción**
2.814 botellas.

Notas de cata:

Este es el resultado de una co-fermentación entre la uva insignia de Argentina, el Malbec y una tradicional uva Francesa de corte, el Cabernet Franc.

Colección es una línea de partidas limitadas en donde buscamos mostrar el constante trabajo de investigación y desarrollo de nuestro terroir Gualtallary. De estilo clásico, donde se buscan vinos elegantes con buen equilibrio entre las notas frutales, especiadas y de roble, aportadas por su paso por barricas de 500lts.