



Finca La Igriega Malbec 2015 | Felipe Stahlschmidt

Nombre Bodega: FINCA LA IGRIEGA

Nombre Vino: FINCA LA IGRIEGA MALBEC

Añada: 2015

Fecha de embotellado (/degollado en espumosos): 25/02/2016

Precio venta al público sugerido en ARG (SRP \$) 380

Es un malbec que refleja el *terroir* de Altamira y de nuestro propio Single Vineyard.

Denominación de Origen: Paraje Altamira (IG)

Color: Tinto

Tipo: Varietal tinto seco

Tipo de uva: Malbec

Alcohol: 14%

pH/acidez: 3.80 / 4.96

Azúcar residual: 2.86

Características de los viñedos (edad, suelos, etc.):

10 años; suelos franco arenosos, con cantos rodados aluvionales a 75 cm de profundidad, con depósitos calcáreos.

Elaboración (incluyendo levaduras usadas):

A partir de un cuartel seleccionado, cosechado a fines de abril, se realizó el descobajado, una maceración fría durante 3 días a menos de 10 grados y se fermentó con levaduras seleccionadas. La temperatura de fermentación fue de 28 grados y la duración 12 días. Al finalizar la fermentación, se realizó una maceración post fermentativa durante 2 días. Se envió a barriles franceses de 225 lts. de segundo uso, donde se realizó la fermentación maloláctica completa y se conservó durante 12 meses hasta su fraccionado.

Conservado en botella durante 6 meses.

Crianza: 12 meses en barrica francesa de segundo uso. Luego de la fermentación se conserva en botella por 6 meses.

Número de botellas producidas: 4.000 BOTELLAS

