



Finca La Igriega Malbec Superior 2015 | Felipe Stahlschmidt

Nombre Bodega: FINCA LA IGRIEGA

Nombre Vino: FINCA LA IGRIEGA MALBEC SUPERIOR

Añada: 2015

Fecha de embotellado: 15/08/2017

Precio venta al público sugerido en ARG (SRP \$) 560

El Malbec con la expresión superior del viñedo en cuanto a intensidad y pureza.

Denominación de Origen: Paraje Altamira

Color: Tinto

Tipo: Varietal tinto seco

Tipo de uva: Malbec

Alcohol: 14%

pH/acidez: 3.80 / 4.72

Azúcar residual: 2.58

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

Lugar especial en el viñedo, con características específicas: suelos arenosos poco profundos, con rocas redondas y una importante presencia de calcio. Zona de muy alto drenaje.

Elaboración (incluyendo levaduras usadas):

Se cosechó la parcela seleccionada, se hizo el descobajado y se llenaron 6 barriles. El método de fermentación: barriles verticales (open top), sin una de las tapas. Y el trabajo durante la fermentación fue solo de pisoneos.

Se realizó una maceración fría de 8 días, una fermentación de 15 días, y 5 días de maceración post fermentación. La fermentación maloláctica, se hizo durante la maceración post fermentativa.

La conservación se hizo en barriles de roble francés nuevos y de segundo uso durante 16 meses. Se conservó en botellas luego del fraccionamiento por 6 meses.

Número de botellas producidas: 2.800 BOTELLAS

