



Finca La Igriega Rosé Malbec 2017 | Felipe Stahlschmidt

Nombre Bodega: FINCA LA IGRIEGA

Nombre Vino: FINCA LA IGRIEGA ROSÉ MALBEC

Añada: 2017

Fecha de embotellado (/degollado en espumosos): 01/08/2017

Precio venta al público sugerido en ARG (SRP \$) 290

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

Denominación de Origen: Paraje Altamira (IG)

Color: Rosado

Tipo: Varietal rosado seco

Tipo de uva: Malbec

Alcohol: 13%

pH/acidez: 3.65 / 5.7

Azúcar residual: 2.1

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

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

Elaboración (incluyendo levaduras usadas):

Una vez la uva cosechada a partir de un cuartel seleccionado ingresa a la bodega, se prensa directamente evitando la maceración. De esta forma, se obtiene el color natural proveniente de la uva malbec de nuestros viñedos. El jugo se fermenta como blanco a baja temperatura (14 grados) para proteger aromas florales y sabores frutales característicos de Altamira. Se evita la fermentación malolática.

Durante los primeros meses del invierno se estabiliza y se fracciona a los 3 meses de cosechado.

Número de botellas producidas: 2.300 BOTELLAS


FINCA
LA IGRIEGA



FINCA
LA IGRIEGA

Rose
MALBEC



SINGLE VINEYARD

PARAJE
ALTAMIRA
VALLE DE UCO, MENDOZA

ESTATE BOTTLED

2017