

CRIOS

MALBEC



COSECHA	2015
VARIETALES	95% Malbec, 5% Bonarda.
REGIONES	Luján de Cuyo y Valle de Uco
ELEVACION	1.140 msnm (promedio)
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Max. Temp. 28°C - 31°C. 15/20 días de maceración.
ANALITICA	ALCOHOL 14% ACIDEZ 5.2 g/l
CRIANZA	9 meses, 100% en barricas de roble francés.