



MALBEC · COSECHA 2020



Beber con moderación
Prohibida su venta a menores de 18 años



Ficha técnica

NOMBRE COMERCIAL

Malbec 13/20

AÑO COSECHA

2020

GRAD. ALCOHOLICA

13.3%

AZUCARES TOTALES

3.17 grs/lts Ph:3,5

ACIDEZ TOTAL

6.75 grs/lts

COMPOSICIÓN VARIETAL

Malbec 100%

EDAD DEL VIÑEDO

6 años con un rendimiento de 6.000kg/ht

ALTURA

1650 mts. sobre el nivel del mar

VENDIMIA

Segunda quincena de marzo, cosechado manualmente en cajas de 20kg. Se busca punto de madurez poli fonética para la cosecha, madurez de la pepita, intensidad de color en la piel de la uva.

VINITIFICACIÓN

Maceración en frío 4 días, luego fermentación alcohólica de 12 días y una post maceración de 4 días con levaduras seleccionadas

FERMENTACIÓN

100% malolática natural



Malbec / 2020

13/20



VINO JOVEN

Nota de Cata

Un vino joven, no pasa por barrica de Roble, buscando la frescura, los aromas que lo caracterizan son los frutos rojos como la cereza y guinda. En boca es un vino fresco, con buen volumen de boca y de larga persistencia

 381 412 8701

 bodega1320.com.ar

