

ALMANDINO MALBEC 2021



VARIETAL: 100% MALBEC

REGIÓN: ANIMANÁ, VALLES CALCHAQUIÉS, SALTA, ARGENTINA.

ENÓLOGO: DANIEL HEFFNER

VIÑEDO

Viñedo ubicado a 1.700 metros de altura, en la localidad salteña de Animaná, en el piedemonte de las Sierras de Quilmes. El clima es desértico con gran amplitud térmica, escasas precipitaciones y suelo franco arenoso con abundante roca. El sistema de conducción utilizado es espaldero y el sistema de riego es por goteo.

VENDIMIA

La cosecha fue manual y se realizó en cajas de 20 kg, durante la tercera semana de febrero, en las primeras horas de la mañana, para ingresar la uva fresca a la bodega.

VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable, a temperatura controlada entre 24 y 26°C, durante 14 días aproximadamente y una maceración post fermentativa de 4 días. La fermentación maloláctica fue espontánea.

ANÁLISIS

Alcohol: 14,8 % v/v.

Azúcar residual: 2,4 g/l.

Acidez total: 5,8 g/l.

PH: 3,6