FAMILIA
STAMPALIA

GRAN RESERVA Malbec 2013

Variedad: Malbec 100%.

Región:
100% Gualtallary Valle de Uco Mendoza.

Fecha de Vendimia: Mediados Abril

Vendimia: Manual en cajas de 20 Kg,
a primeras horas del día.

Sangría: 15%

Maceración en Frío: 5 días entre 13°C y 15°C

Fermentación alcohólica:
Tradicional en tanque de acero inoxidable,
entre 24°C y 26°C con levadura seleccionada.

Maceración Post-Fermentativa: 4 días

Fermentación Maloláctica:
Completa con bacterias indígenas.

Crianza en tanques y/o barricas:
22 meses, 100% en barrica francesa de roble nuevo.

Filtración: Gruesa de abrillantamiento.

Crianza min. en botella: 12 meses

Alcohol: 14,5 % vol.

PH: 3,66

Acidez Total: 5,4 g/l

Notas de degustación: En la vista podremos observar un color rojo-violáceo profundo y aromas densos.
Vino estructurado de gran cuerpo, con taninos redondos y suaves, con final largo y placentero. Claro exponente de las características de la zona. Gran potencial de guarda.
Se recomiendo uso con decantador.