

La Cayetana

Integræ Naturæ

MALBEC

MENDOZA - ARGENTINA

2018

Varietal: 100% Malbec

Viñedos: Ubicado en la Cruz de Piedra, Maipú, a 750 msnm. Uvas orgánicas certificadas, plantas de 30 y 70 años. Espaldero bajo. Suelo franco-arcilloso.

Cosecha: Manual, en 3 pases del 27 al 28 de Marzo de 2018 @ 23,5/24 brix.

Maceración: en frío con 20% de racimo entero

Fermentación: Levadura nativa, por 25 días, en recipiente de concreto de 5.000L.

Crianza: 100% en barrica de roble francés de 225 L, por 12 meses, 8 meses de crianza en botella. FML espontánea.

Alcohol: 14%

pH: 3,73

Acidity: 6,38 g/l.

Az R: 2,32 g/l.

A. Vol: 0,58

8.000 botellas.

Temperatura de Servicio: Airear a 14°C - Servir a 18°C



Vinos de la Tierra de la Cruz de Piedra