

GANIMEDES



2023

MALBEC ORGÁNICO

Variedades: 100% Malbec

Cosecha: Manual con rendimiento de 6.500 kg/ha.

Ubicación: El Peral, Tupungato, Mendoza

Sistema de conducción: Parral, con certificación organica desde 2009 (OIA)

Altura: 1200 metros s.n.m.

Clima: Desértico con precipitaciones menores a 200mm, insolación superior a valor medio zonal.

Suelo: Franco de poca profundidad, con gran presencia de sedimentos aluvionales

Alcohol: 13,3%

ELABORACIÓN

Molienda / Fermentación: Con 20% de escobajos, levaduras nativas .

Maceración pelicular: 15 días, temperatura entre 20° a 25° C.

Maloláctica: Si. Completa, en contacto con duelas largas de roble francés sin tostar.

Sin paso por barricas

Producción: 3.000 botellas