

EL VINO DEL PESCADOR

Malbec 2022

Varietal: Co-fermentación Malbec 94% - Petit Verdot 6%

Origen/Viñas: Finca La Carmela Paraje Altamira, Mendoza, Argentina

Altitud: 1180 mts.

Suelo: Poco profundo, franco limoso de origen aluvial con abundante presencia de rocas calcáreas.

Viñedos: Selección masal de Malbec Paraje Altamira de 40 años y Petit Verdot de 16 años de antigüedad.

Producción: Ambas variedades, 5.500 kilogramos por hectárea. Cosecha manual en cajas de 15 kilogramos.

Fermentación: En piletas de concreto, co fermentación tradicional con levaduras indígenas, durante 10 días, entre 20 y 29 grados de temperatura. 30% de raspón, 100% de fermentación malo láctica

Guarda: 7 meses en huevos de concreto sobre lías finas.

Alcohol: 14,4%

Acidez total: 5,5 gr/lit

Azúcar Residual: 2,5 gr/lit

Ph: 3,67



FLY FISHING
Atando Piques