

Palo Sombrero



MALBEC CABERNET TANNAT 2013

Zona de Producción: Valle de Cafayate - Valle Rupestre, Salta, Argentina

Altitud: 2.000 - 2.300 msnm

Suelo: Areno pedregoso

Tipo de riego: Goteo con aguas de deshielo

Sistema de conducción: Espaldero alto - Espaldero Bajo

Poda: Cordon bilateral

Densidad de Plantas: 5.000 plantas por ha.

Rendimiento: 40 qq/ha.

Momento de cosecha: Principios de Abril

Cosecha: Manual en cajas de 20 Kg.

Fermentación: En tanques de Acero Inoxidable con levaduras Autóctonas

Maceración: 28 días

Tiempo de fermentación: 15 días

Temperatura de fermentación: 23° a 27 °C

Fermentación maloláctica: Si

Crianza: 100% del vino en Roble Frances de 1° uso por 14 meses

Producción: 1.373 botellas

Composición varietal: 90% Malbec / 4% Cabernet / 6% Tannat

Datos Analíticos:

Alcohol: 15.0%

Azúcares reductores: 3.52 g/l

Acidez Total: 6.20 g/l

Acidez Volátil: 0.72 g/l

pH: 3.62



BODEGA
DOMINGO MOLINA
SALTA ARGENTINA