

LEONOR MOLINA

CABERNET SAUVIGNON 2017



Zona de Producción: Valle Rupestre, Salta, Argentina

Altitud: 2.300 msnm

Suelo: Areno pedregoso

Tipo de riego: Goteo con aguas de deshielo

Sistema de conducción: Espaldero alto

Poda: Cordon bilateral

Densidad de Plantas: 4.000 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: 22 días

Temperatura de fermentación: 23° a 25 °C

Fermentación maloláctica: Si

Crianza: 100% del vino en Roble Frances (300 litros) de 1° uso por 15 meses

Producción: 2.705 botellas

Composición varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Datos Analíticos:

Alcohol: 14.4 % v/v

Azúcares reductores: 2.60 g/l

Acidez Total: 6.30g/l

Acidez Volátil: 0.73 g/l

pH: 3.57



BODEGA

DOMINGO MOLINA

SALTA ARGENTINA