

SONVIDA MALBEC 2008

Viñedo en Altamira, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

VIÑEDO - FINCA ALEGRÍA

Al borde de los Andes, 1029 metros sobre el nivel del mar
Plantado en 2002

Cosecha: Abril 2 a 8, 2008

Rendimiento: 70hl/ha

Las uvas se cosecharon manualmente, en tachos de 20kg, para protegerlas. Pasaron una selección doble: primero, por racimos, y luego uva por uva.

FERMENTACIÓN

Para proteger la expresión del terruño de la finca, las uvas fueron fermentadas en barricas de 250 litros, en frío por 6 días, seguido por la fermentación alcohólica durante 14 días. Maceró por otros 7 días, por un total de 27 días de maceración.

BARRICAS

El vino fue añejado en 63% barricas de roble francés (30% nuevo, 70% viejo) y 37% barricas de roble americano (60% nuevo, 40% viejo) durante 17 meses. No se filtró. Tiene 13.9% de alcohol.

BOTELLAS

Se embotellaron 500 cajas el 3 de noviembre de 2009.

NOTAS DE CATA

Un vino pleno, de color violeta oscuro, con sabores intensos de ciruela, cereza y frutos del bosque, equilibrado por acidez y taninos suaves, con toques de especias y cacao.

DISFRUTE SONVIDA

Un vino ideal para compartir con amigos, junto con carnes, asados, pollo, quesos duros, chocolate, y también, solo, por el placer de un buen vino.

Disfrútelo entre ahora y el 2018.

