

SONVIDA MALBEC 2010

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

Cosechado: Primera semana de abril 2010

Rendimiento: 65hl/ha

Las uvas fueron cosechadas a mano, en tachos de 20 kgs.
Pasaron por una rigurosa selección: primero por racimos, y luego por uvas.

FERMENTACIÓN

Se maceró en total 23 días, 6 días de maceración fría (prefermentativa), fermentación durante 12 días a 24 C (maceración fermentativa), y maceración postfermentativa de 5 días.

BARRICAS

La fermentación maloláctica se hizo en barriles. El añejamiento fue en barriles de roble francés (70% nuevo) durante 18 meses.

BOTELLAS

700 cajas, para Estados Unidos, Gran Bretaña y Argentina.

NOTAS DE CATA

Delicado, expresivo y muy equilibrado.
Este Malbec tiene carácter frutal inconfundible y la frescura típica de Altamira.

DISFRUTE SONVIDA

Ideal para tomar en la compañía de buenos amigos, junto con platos de carnes o pollo, quesos duros, o solo, por el placer de disfrutar un rico vino.

Disfrútelo hasta el 2018.

