

FICHA TÉCNICA

AÑO DE COSECHA 2004

COMPOSICIÓN 60 % Malbec, 25 % Cabernet Sauvignon., 15 % Tannat

ORIGEN Valle de Cafayate, Salta

ALTURA 1.750 m.s.n.m

SUELO Franco Arenoso

EDAD DEL VIÑEDO (1983) 36 años actual – 21 años cuando se elaboró

SIST. DE CONDUCCIÓN Espaldero - Parral

PERÍODO DE COSECHA 1er quincena de Abril

RENDIMIENTO POR Ha. 80 qq/ha

ELABORACIÓN Cosecha manual. Proceso: Doble cinta de Selección. Maceración pre fermentativa 5 días a 8°C. Fermentación Alcohólica: 12 días 24-27 °C. Maceración pos fermentativa: 21 días. Fermentación Maloláctica: Si. Crianza en Barricas: 15 meses (roble francés y americano). Añejamiento en Botella: 12 meses.

DATOS DEL VINO

ALCOHOL 14,7% v/v

AZ RESIDUAL 3,21 g/L

ACIDEZ TOTAL 5,55 g/L

pH 3,7

TIEMPO DE GUARDA

SUGERIDO

10 años

TEMP DE CONSUMO

Entre 15° y 17 ° C.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí intenso con atractivos reflejos púrpuras.

Aroma complejo y elegante, aporta ciruela madura, cassis y uvas pasas, especias dulces y sutiles notas de cacao y café.

En boca estructurado, con taninos dulces y gran volumen, una textura sedosa y un final largo.

ARNALDO B 2004

