

CONTRA  
BANDU

"CARBOBEC  
2022"

VARIETAL  
VIÑEDOS  
RENDIMIENTO  
EDAD DE LOS VIÑEDOS  
RECOLECCIÓN  
PARTICULARIDAD ENOLÓGICA

100% Malbec.

Malbec: Finca La España, Luján de Cuyo, altura 860 msnm.

70 qq por hectárea.

Malbec: Finca La España: 23 años.

Manual en cajas de 18 kg.

Maceración de las uvas Malbec en cajas de 18kgs apiladas dentro de tanques de acero inoxidable, por 2 semanas a temperaturas entre 20-25 C° en atmosfera de gas carbonico, para posteriormente despalillar y moler la uva dando paso a una fermentación tradicional, con levaduras indígenas, a baja temperatura. Temp. Fermentación 12° a 18° C.

NOTAS DE CATA

De color violeta, vibrante y atractivo. Aroma a frutos negros y ciruela muy expresivos y marcados, propios del proceso de maceración carbonica. En boca presenta un cuerpo ligero, vivaz ensamblado con la dulzura típica del Malbec pero acompañado de una refrescante y equilibrada acidez.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14° - 17°

ALCOHOL

13.7%

ACIDEZ TOTAL

5.55 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

1.90 g/l

ENÓLOGOS

Juliana Pérez Cavagnaro / Federico Vargas.

PRODUCCIÓN

2.000 botellas.

PRESENTACIÓN

Cajas x 6 botellas de 750ml.

TIPO DE BOTELLA

Borgoña verde.

CIERRE

Corcho.

RECOMENDACIÓN

Conservar en lugar fresco, oscuro, sin olores y sin ruidos.

