

ALMA NEGRA



COSECHA: 2006

VARIEDAD: 85 % BONARDA / 10 % MALBEC / 5 % CABERNET FRANC

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: 50% RIVADAVIA 10% JUNIN 30% LA CONSULTA 10% AGRELO

ALTURA PROMEDIO DEL VIÑEDO: 890 METERS

COSECHA MANUAL: YES

FERMENTACIÓN: MAX TEMP FERM: 29°C; TIEMPO 25 DÍAS

MACERACIÓN: 27 DÍAS

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: SI

TIEMPO EN BARRILES : 12 MESES

ORIGEN DEL ROBLE: FRANCÉS 100%

ROBLE: 25% NUEVO

CLARIFICACIÓN: NO

FILTRACIÓN: NO

ALCOHOL: 13.50%

AZUCAR RESIDUAL: 2,50 G/L

ACIDEZ TOTAL: 5,70 G/L

pH: 3,45

PRODUCCION: 6000 CASES X 12 BOTTLES

ERNESTO · CATENA · VINEYARDS