

# ALMA NEGRA



COSECHA: 2006

VARIEDAD: MISTERIO II

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: 60 % ALTAMIRA 40% LA CONSULTA

---

MÉTODO DE COSECHA: MANUAL

FERMENTACIÓN: MAX. TEMP. FERM. 30°C; TIME 12 DAYS

MACERACIÓN: 27 DÍAS

ALCOHOL: 14,4%

ACIDÉZ TOTAL: 5,60 G/L

pH: 3,77

FERMENTACIÓN MELOLÁCTICA: SI

TIEMPO EN BARRILES: 12 MESES

ORIGEN DEL ROBLE: 85 % FRANCÉS Y 15% AMERICANO

ROBLE: 30 % NUEVO

FILTRACIÓN: NO

---

ERNESTO · CATENA · VINEYARDS