

ALMA NEGRA



COSECHA: 2006

VARIEDAD: MISTERIO III

VIÑEDOS: 40 % LA CONSULTA, 40% EL PEDERNAL, 20 % VISTAFLORES

COSECHA MANUAL 1ª Y 3ª SEMANA MARZO

ALTURA PROMEDIO: 1300 MTS

FERMENTACIÓN: MAX. TEMP. FERM. 27°C; TIME 20 DAYS

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICAS.

FILTRACIÓN: NO

PRODUCCIÓN POR BOTELLAS:

CRIANZA:

TIEMPO EN BARRICAS: 11 MONTHS

TIPO DE ROBLE: 80 % FRENCH OAK AND 20% AMERICAN OAK

30 % NUEVO / 70 % PRIMER USO

DATOS ANALÍTICOS:

MACERACIÓN: 27 DAYS

ALCOHOL: 14,2%

ACIDEZ TOTAL: 5,90 G/L

PH: 3,72

ERNESTO · CATENA · VINEYARDS