

ALMA NEGRA



Alma Negra

Cosecha: 2006

Variedad: Misterio I

*Ubicación del viñedo: Rivadavia: viñedo La Vendimia
Rivadavia: viñedo La Soledad*

Cosecha manual: Si

*Fermentación: Levaduras naturales max. Temp. Ferm. 23°C;
time 10 days.*

Maceración: 40 días

Alcohol: 14.5%

Acidez total: 5,80 g/l

pH: 3,72

Fermentación maloláctica: Si, en barriles

Tipo de barrica: 100% Roble Francés

% de roble nuevo: 40%

Tiempo en barricas: 16 meses

Programa de añejamiento: 1 racking

Clarificación: No

Filtración: No

Producción: 21536 bot. x 750 cc