



# MI TERRUÑO

U V A S

## MALBEC

---

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	Maipú, Mendoza
COMPOSIÇÃO	Malbec 100%
GRADUAÇÃO	13,5° GL
ACIDEZ TOTAL	4 ± 0,9 g/L (ác. tartárico)
AÇÚCAR RESIDUAL	2,2 g/L

---

### CLIMA E VINHEDOS

Nesta região instalou-se muitas das tradicionais famílias de vinicultores, graças as características do solo e do clima que favorecerem o cultivo da uva. O distrito de Maipú possui o clima seco e continental, com boa exposição solar, ótimas condições para o amadurecimento do fruto e com altitude média de 860 m.a.n.m. A temperatura média é de 15° C e a amplitude térmica é uma das características que dão personalidade a variedade.

**Ano de plantação:** 1965

**Detalhes do vinhedo:** Aluvial com irrigação plana

**Densidade:** 3300 plantas/hectáres

**Rendimento:** 12 ton/hectáres

**Colheita:** Manual em contentores

**Enólogos:** María Eugenia Baigorria e Sergio Jiménez.

---

### VINIFICAÇÃO

Colheita realizada na ultima semana de março. Ao chegar na vinícola, as primeiras uvas são selecionadas limpas e trituradas. A maceração ocorre por 48-72 horas até a fermentação alcoólica começar. Então o mosto é mantido por 8 dias em tanque de inox entre 25-29° C para a fermentação (maloláctica natural) e posteriormente micro oxigenado. Antes de engarrafado, o vinho é filtrado com diatomáceas e membranas.

20% deste vinho é envelhecido por 2 meses em barricas de carvalho americano.

---

### NOTAS DE PROVA

**Aspecto:** Cor vermelho brilhante com reflexos violáceos.

**Nariz:** Mescla de frutas vermelhas típicas como as ameixas e as cerejas e ervas frescas.

**Boca:** Paladar bem balanceado com taninos firmes e sedosos.

---

### HARMONIZAÇÃO

Ensopados e carne vermelha com especiarias.

