

DOLIUM CLASICO

Malbec 2006

<i>Variedad:</i>	<i>Malbec 100%.</i>
<i>Región:</i>	<i>Perdriel y Chacras de Coria, Luján de Cuyo, Mendoza.</i>
<i>Fecha de Vendimia:</i>	<i>20 de Marzo</i>
<i>Vendimia:</i>	<i>Cosecha manual en cajas de 20 Kg</i>
<i>Sangría:</i>	<i>5%</i>
<i>Maceración en Frio:</i>	<i>3 días entre 13°C y 15°C</i>
<i>Fermentación alcohólica:</i>	<i>Tradicional en tanque de acero inoxidable, entre 23°C y 30°C con levadura Seleccionada.</i>
<i>Maceración Post-Fermentativa:</i>	<i>2 días</i>
<i>Fermentación Maloláctica:</i>	<i>Completa con bacterias indígenas.</i>
<i>Crianza:</i>	<i>7 meses, 20% en Barrica de Roble y 80% en Tanque de acero inoxidable.</i>
<i>Filtración:</i>	<i>Gruesa de abrillantamiento.</i>
<i>Estiba en botella:</i>	<i>4 meses</i>
<i>Alcohol:</i>	<i>14,5 °Gl.</i>
<i>PH:</i>	<i>3,7</i>
<i>Acidez Total:</i>	<i>4,62 g/l</i>

Notas de degustación: Color Rojo intenso, con tonalidades violetas, aroma muy intenso a frutas donde se destacan aromas de ciruelas, cerezas acompañado con de un sutil café, cacao, tabaco. En boca presenta taninos equilibrados, suaves muy redondos con una buena estructura, fresco y persistente.

Reporte de Cosecha: Las condiciones climáticas de la zona permiten la obtención de buenos colores y la maduración de los taninos. La zona presenta inviernos bien marcados y secos. Con una buena amplitud térmica, obteniendo como resultado una excelente madurez del fruto. En la cosecha 2006 predominaron los días de mucho sol, durante todo el período vegetativo, sin lluvias cercanas a la cosecha que pudieran producir alteraciones microbiológicas en el fruto.

El Viñedo: Proviene de la zona de Perdriel y Chacras de Coria, compuesto de cepas jóvenes. La altura de la zona es alrededor de los 980 m.s.n.m., con suelo franco arenoso, que junto a un cuidadoso trabajo en los riegos, poda y raleos permiten obtener una gran concentración del fruto.