

DOLIUM PETIT RESERVA

Malbec 2006

Variedad:	Malbec 100%.
Región:	Agrelo y Lunlunta, Luján de Cuyo, Mendoza.
Fecha de Vendimia:	2 de Abril
Vendimia:	Cosecha manual en cajas de 20 Kg
Sangría:	10%
Maceración en Frio:	5 días entre 13°C y 15°C
Fermentación alcohólica:	Tradicional en tanque de acero inoxidable, entre 23°C y 30°C con levadura Seleccionada.
Maceración Pre-Fermentativa:	4 días
Fermentación Maloláctica:	Completa con bacterias indígenas.
Crianza:	12 meses, 80% en Barrica de Roble y 20% en Tanque de acero inoxidable.
Filtración:	Gruesa de abrillantamiento.
Estiba en botella:	8 meses
Alcohol:	14,5 °Gl.
PH:	3,60
Acidez Total:	4,76 g/l

Notas de degustación: *En la vista podremos observar un Color Rojo muy intenso, con tonalidades violetas. En nariz encontramos aromas donde predominan los frutos rojos y se destacan aromas a moras, violetas, ciruela madura, amalgamado delicadamente con notas de chocolate blanco, coco, vainilla y canela. En boca tiene una entrada amable, untuosa y presenta taninos equilibrados, suaves muy redondos con una buena estructura, frutado y fresco con una larga persistencia.*

Reporte de Cosecha: *Las condiciones climáticas de la zona son las más apropiadas para el cultivo de este varietal ya que presenta inviernos bien marcados y secos. Con una buena amplitud térmica entre el día y la noche, obteniendo como resultado una excelente madurez en todos los constituyentes 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 o daño alguno en el fruto.*

El Viñedo: *Proviene de la zona de Agrelo y Lunlunta, son viñedos de unos 60 años lo que permite un equilibrio natural en la planta y con esto obtener mostos mas equilibrados. La altura de la zona es alrededor de los 980 m.s.n.m., con suelo franco arenoso y pedregoso, que junto a un cuidadoso trabajo en los riegos, poda y raleos permiten obtener una gran concentración del fruto y su óptima madurez.*