

DOLIUM RESERVA

Malbec 2006

Variedad:	<i>Malbec 100%.</i>
Región:	<i>Lunlunta, Luján de Cuyo, Mendoza.</i>
Fecha de Vendimia:	<i>10 de Abril</i>
Vendimia:	<i>Cosecha manual en cajas de 20 Kg</i>
Sangría:	<i>20%</i>
Maceración en Frio:	<i>6 días entre 10°C y 15°C</i>
Fermentación alcohólica:	<i>Tradicional en tanque de acero inoxidable, entre 20°C y 26°C con levadura Seleccionada.</i>
Maceración Post-Fermentativa:	<i>6 días</i>
Fermentación Maloláctica:	<i>Completa con bacterias indígenas.</i>
Crianza:	<i>18 meses, 100% en Barrica de Roble Nuevo y 2° uso.</i>
Filtración:	<i>Gruesa de abrillantamiento.</i>
Estiba en botella:	<i>12 meses</i>
Alcohol:	<i>15°Gl.</i>
PH:	<i>3,6</i>
Acidez Total:	<i>6,37 g/l</i>

Notas de degustación: *En la vista podremos observar colores rojos con fondos negros con destellos violetas. En nariz encontramos aromas donde predominan los frutos rojos y negros donde se destacan la ciruela madura, guindas, cerezas, moras y frambuezas amalgamado delicadamente con notas de chocolate, vainilla, canela y ahumados. En boca tiene una entrada aterciopelada con un gran volumen acompañado por taninos dulces de largo final.*

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, con días secos que permitieron una sanidad excelente en el fruto alcanzándose así los mejores niveles de madurez.*

El Viñedo: *Proviene de la zona de Lunlunta. Es un viñedo de 80 años lo que permite un equilibrio natural en la planta y la obtención de mostos más equilibrados y bayas mas concentradas. La altura de la zona es alrededor de los 980 m.s.n.m., con suelo pedregoso, que junto a un cuidadoso trabajo en los riegos, poda y trabajo con la canopia permiten obtener una gran concentración del fruto y su más optima madurez.*