



## VINO 40/40 MALBEC

### Vinificación

Fermentación en tanques de acero inoxidable. Maceración de 20 días con 8% de uva entera. Fermentación con levaduras indígenas. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

### Añejamiento

12 meses en barricas de roble francés.

### Viñedos

<b>Ubicación</b>	Ugarteche, Lujan de Cuyo. Finca «la Sofia» en el km 40 de la ruta 40.
<b>Año de plantación</b>	2004
<b>Altura</b>	890 metros sobre el nivel del mar.
<b>Variedad</b>	Malbec
<b>Suelo parcela 1 :</b>	Arcilla
<b>Suelos parcela 2 :</b>	Canto rodado con arcilla.

### Información técnica

<b>Producción</b>	3200 botellas
<b>Rindes</b>	7000-8000 kg por hectárea
<b>Alcohol</b>	14%