

VINO 40/40 OTRO ANDAR MALBEC



Vinification

Un twist de Malbec à vous faire hurler de plaisir : des arômes légèrement fruités accomplis par un squelette phénolique. 100% grappes entières. Fermentation avec levures indigènes. Fermentation malo-lactique en barriques de chêne français.

Élevage

Élevage en barriques de chêne français pendant 12 mois.

Vignes

Emplacement	Ugarteche, Lujan de Cuyo. Domaine « la Sofia » au km 40 de la route 40.
Année de plantation	2004
Altitude	890 meters upon the sea level.
Cépage	Malbec
Sols	Argile

Information technique

Production	500 bouteilles
Rendement	7000-8000 kg par hectare
Alcool	13%