



VINO 40/40 OTRO ANDAR MALBEC BONARDA

Vinification

La cuisine Fusion dans toute sa splendeur : l'arôme fruité du Malbec est relevé par les arômes herbacés du Bonarda. 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	Malbec 2004 Bonarda 1963
Altitude	890 au-dessus du niveau de la mer.
Cépages	Malbec et Bonarda
Sols	Argile en surface et mélange d'argile, pierre et sable en profondeur.

Information technique

Production	500 bouteilles
Rendement	4000-7000 kg par hectare
Alcool	13%