



VINO 40/40 OTRO ANDAR MALBEC BONARDA

Vinificación

Fusión de alta cocina. La fruta del Malbec es condimentada por los aromas herbales-especiados de la Bonarda cosechada de manera temprana.

100% racimo entero.

Fermentación con levadura indígena. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

Añejamiento

12 meses en barricas de roble francés.

Vinedos

Ubicación Ugarteche, Lujan de Cuyo. Finca «la Sofia» en el km 40 de la ruta 40.

Año de plantación Malbce 2004
Bonarda 1963

Altura 890 metros sobre el nivel del mar.

Varietades Malbec y Bonarda

Suelos Arcilla en superficie y mezcla de arcilla y piedras en profundidad.

Información técnica

Producción 500 botellas

Rindes 4000-7000 kg por hectárea

Alcohol 13%