



AROMO RESERVA PRIVADA

Malbec 100%

Valle del Maule

Notas sobre viñedos, vinificación y guarda

Sistema Conducción: Espaldera.

Poda: Cargador de 8 yemas.

Rendimiento: 10.500 K/há.

Cosecha: Manual.

Fecha Cosecha: Primera semana de abril.

Maceración Pre fermentativa: En frío por 3 a 5 días.

Fermentación: Siembra con levadura seleccionada. Temperatura de F.A. entre 28°C y 29°C, durante 7 a 10 días. La FML se hace en contacto con roble.

Guarda: 60% del vino en contacto con roble francés (70%) y americano (30%) durante 6 meses.

Notas de Cata

Color: Rojo violáceo intenso y brillante.

Nariz: Intensa fruta roja madura, guinda, frambuesa y leves toques de violeta.

Boca: Vino concentrado, joven, taninos dulces pero presentes. En el retrogusto toques a café, moka y algo de humo.

Análisis

Alcohol: 13,5 % vol.

Azúcar Residual: 2,01 g/L

Acidez Total: 4,76 g/L en C4H6O6

PH: 3,68

Información Logística

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12

Peso bruto caja: 14,5 Kg.

Cajas por pallet: 1,0 m x 1,2 m = 14x5 = 70 Cajas

Vida Útil:

4 años

Almacenado en ambiente fresco y seco.-