



ESTIRPE
TONBERT

ESTIRPE TONBERT MALBEC



Marca comercial: ESTIRPE TONBERT

Varietal: 100% Malbec

Cosecha: 2007

Ubicación del viñedo: Oasis Norte, Mendoza

Edad del viñedo: 30 años

Altitud: 705 msnm

Sistema de conducción: Espaldero alto

Cantidad de has: 9 has

Tipo de suelo: franco arenoso, poco profundo

Rendimiento: 85 qq/ha

Forma de cosecha: manual en cajas de 16 kg

Mes de cosecha: marzo

Alcohol: 14,30 v/v

Azúcar: 2,20 g/l

Acidez Total: 5,10 g/l

Acidez Volátil: 0,45 g/l

Notas de cata:

A la vista presenta color rojo violáceo con abundantes lagrimas de caída lenta. En nariz se percibe una mezcla intensa de notas frutadas con café y chocolate que se desprenden de su paso por roble francés. En boca se aprecian taninos amables, excelente armonía, buen cuerpo y expresión varietal.

Método de elaboración:

Cosecha manual en cajas plásticas de 16 kg. Molienda con despalladora y rotura de granos por medio de rodillos. Fermentación tradicional con siembra de levaduras seleccionadas. Contacto con orujos durante 15 días.