



RICARDO SANTOS
BODEGA Y VIÑEDOS

EL MALBEC
- DE -
RICARDO SANTOS

FICHA TÉCNICA

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: **Russell – Maipú - Mendoza**

ALTITUD: **900m SNM**

SUELO: **Arenoso**

VARIEDAD: **100% Malbec**

EDAD DEL VIÑENDO: **Plantado en 1992**

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: **8.000 kg**

FECHA DE COSECHA: **Segunda semana de abril**

TIPO DE COSECHA: **En cajas plásticas de 17 kg**

MACERACIÓN PREFERMENTATIVA: **4 días a 12°C**

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: **28°C**

MACERACIÓN: **25 días**

MADERA: **50% del vino pasó 8 meses en barricas de roble francés**

FRACCIONAMIENTO: **Enero/Febrero**

PARTIDA: **200.000 botellas**

ALCOHOL: **14.00 %**

ACIDEZ TARTÁRICA: **.5,55 g/l**

PH: **3.70**

GUARDA: **5 a 8 años**

NOTAS DE CATA:

El tono violáceo de este vino se combina con aromas terrosos y de pimienta negra, y sus suaves influencias de roble. Los sabores a frutas rojas de bosque, integrados con taninos suaves resultan en un vino de gran cuerpo, para disfrutarlo ahora y con grandes perspectivas de añejamiento.