



RICARDO SANTOS
BODEGA Y VIÑEDOS



TERCOS

MALBEC

FICHA TÉCNICA

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: **Russell – Agrelo y Perdriel**

VARIEDAD: **100% Malbec**

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: **10.000 kg**

FECHA DE COSECHA: **Primer quincena de abril**

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

MACERACIÓN PREFERMENTATIVA: **3 días a 12°C**

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: **28°C**

MACERACIÓN: **23 días**

FRACCIONAMIENTO: **Diciembre**

PARTIDA: **150.000 botellas**

ALCOHOL: **14.00 %**

ACIDEZ TARTÁRICA: **5.50 g/l**

PH: **3.72**

NOTAS DE CATA:

Vino color rojo violáceo de gran intensidad. Sobresale la característica frutada de los aromas, donde predominan los de tipo frutos rojos. En boca es un vino de gran volumen y larga persistencia, pero manteniendo esa suavidad propia de la variedad. Consumir preferentemente a una temperatura de 16°C.