

AMPAKAMA

MALBEC

El vino se presenta con un rojo bordo brillante de media intensidad, sus aromas recuerdan frutos rojos frescos dados por la juventud de este vino. En boca es seductor, con taninos firmes pero amables.

AÑO 2018

FECHA DE VENDIMIA primera semana de marzo

FORMA DE CONDUCCIÓN espaldero

RIEGO riego por goteo con agua de deshielo de la *Cordillera de los Andes*

FORMA DE COSECHA manual en cajas

MOLIENDA despalillado

LEVADURA UTILIZADA levadura seleccionada

MACERACIÓN maceración tradicional

CORTE VARIETAL Malbec 100%

DATOS ANALÍTICOS

<i>Alcohol</i>	13,5 % vol
<i>Acidez total</i>	5,10 g/l
<i>Acidez volátil</i>	0,4 g/l
<i>Extracto seco</i>	32,49 g
<i>Producción</i>	10 000 cajas de 12 unidades
<i>Tapón sintético</i>	extrusado

