

# AMPAKAMA

## MALBEC MERLOT

De color rojo violáceo con aromas a guinda, ciruela, especias, eucalipto y pimienta. Complejo, con armonía entre los dos varietales. Es un vino corpulento y de acidez equilibrada que lo hace muy agradable y persistente; ideal para acompañar platos preparados a base de carnes rojas. La temperatura de servicio es de 16° y 18°C.

**AÑO** 2018

**FECHA DE VENDIMIA**

MALBEC segunda quincena de marzo

MERLOT segunda quincena de febrero

**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 50%, Merlot 50%

**DATOS ANALÍTICOS**

<i>Alcohol</i>	13,5 % vol
<i>Acidez total</i>	6,45 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

