

# contador de estrellas

## MALBEC

ORIGEN	El Cepillo.
COMPOSICIÓN	100% Malbec.
CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO	Suelos aluvionales, limosos con cantos rodados rugosos cubiertos de Carbonato de Calcio.
ALTITUD	1030 msnm.
PLANTACIÓN	Espaldero de más de 55 años, plantado con una densidad de 5000 plantas /hectárea.
PRODUCCIÓN	50 qq/hectárea.
COSECHA	Manual, en cajas de 17 kg, entre Marzo y Abril.
FERMENTACIÓN	Natural, con levaduras indígenas, en tanques de acero inoxidable.
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	21-25 °C.
DURACIÓN DE LA FERMENTACIÓN	14 días.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	Espontánea en barril de 500 litros.
CRianza	12 meses en barriles de Roble Francés de 500 litros.
ALCOHOL	13,70%.
ACIDEZ TOTAL	6,1 g/L.

