



SINFONIA SELECTED VINEYARDS · MALBEC 2011

Varietal: Malbec 100 %

Año: 2011

VIÑEDOS

- Ubicación: Valle de Uco, Mendoza.
- Altitud: 1050 msnm.
- Suelo: franco arenoso muy profundo.
- Conducción: espaldero alto.
- Edad: 12 años.
- Rendimiento: 12.000 kg./Ha.

VINIFICACION

- Cosecha: tercer semana de marzo.
- Fermentación Alcohólica: 11 días con levaduras seleccionadas, temperaturas de fermentación entre 24 y 26° C.
- Maceración: Pre fermentativa a 8° C y clásica durante la fermentación alcohólica.
- Fermentación Maloláctica: Si, total espontánea.
- Crianza: tres a seis meses en contacto con roble francés (40%)

NOTAS DE CATA

De intenso color rojo rubí con tonos violáceos que marcan su juventud. En nariz presenta aromas a ciruela madura y frutas rojas. En boca resulta equilibrado y armonioso.

SUGERENCIAS

- Ideal para acompañar carnes rojas y pastas con salsas suaves.
- Servir entre 16-18° C.

DATOS ANALITICOS

- Alcohol: 13.9 v/v
- Extracto: 26.17 g/l
- Acidez Total: 5.03 g/l
- Acidez Volátil: 0.38 g/l
- Azúcares Reductores: 1.40 g/l
- Anhídrido Sulfuroso Total: 90 mg/l
- Anhídrido Sulfuroso Libre 9 mg/l