



## SINFONIA ROBLE · MALBEC 2011

**Varietal: Malbec 100 %**

**Año: 2011**

### VIÑEDOS

- Ubicación: Valle de Uco, Mendoza.
- Altitud: 1150 msnm.
- Suelo: Franco arenoso.
- Conducción: Espaldero Alto.
- Edad: 15 años.
- Rendimiento: 10.000 kg./Ha.

### VINIFICACION

- Cosecha: Primera semana de abril.
- Fermentación alcohólica: 11 días con levaduras seleccionadas, temperaturas de fermentación entre 26 y 29° C.
- Maceración: Pre fermentativa a 8° C y clásica durante la fermentación alcohólica.
- Fermentación Maloláctica: si, total espontanea.
- Crianza: El 60% del volumen se maduro 8 meses en barricas de roble francés (50%) y Americano (50%). El resto se conservó en tanques para realzar la fruta.

### NOTAS DE CATA

*Intensa coloración rojo oscuro con tintes violetas, en nariz resaltan sus aromas frutales como ciruela y guindas, compotas y suaves toques de vainilla y tabaco. Gran estructura en boca, donde sorprenden su persistencia y redondez.*

### SUGERENCIAS

- Compañero ideal de carnes rojas y de caza, quesos y pastas bien sazonadas.
- Servir 16-18° C.

### DATOS ANALITICOS

- Alcohol: 14,9 v/v
- Extracto: 33,92 g/l
- Acidez Total: 5,47 g/l
- Acidez Volátil: 0,65 g/l
- Azúcares Reductores: 2,59 g/l
- Anhídrido Sulf. Total: 115 mg/l