

Tritium

J O S E F I N A

MALBEC - CABERNET FRANC 2016

VARIEDAD

Malbec - Cabernet Franc

VIÑEDOS

Malbec de Gualtallary, Tupungato y Cabernet Franc de Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.

PROCESO

- Cosecha manual a primeras horas de la mañana.
 - Selección de racimos.
 - 30% desgranado por manos de la familia y 70% descobajado automático.
 - Maceración en frío a 4°C durante 5 días.
 - 100% fermentación alcohólica en barricas de roble de 225 lts.
 - Fermentación maloláctica natural en barrica de roble.
 - Co-fermentación de Malbec y Cabernet Franc.
-

MADURACIÓN

12 meses en barricas de roble frances de distinto usos y 36 meses en botella.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Alcohol: 13,5%
 - Azúcar: 1,92 g/l
 - Acidez total: 6,5 g/l
 - Ph: 3,51
-

MARIDAJE

Ideal para acompañarlo con un asado junto a la familia, amigos, buena compañía o como a usted más le guste.



MOOR · BARRIO

W I N E S