

Tritium

GRAN MALBEC 2018



VARIEDAD

Malbec

VIÑEDOS

Los Chacayes, Tunuyan, 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.
-

MADURACIÓN

12 meses en barrica de roble francés y 24 meses en botella.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Alcohol: 14,5%
 - Azúcar: 2,15 g/l
 - Acidez total: 6,39 g/l
 - Ph: 3,69
-

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