

Initium

E L E N A 2 0 1 9

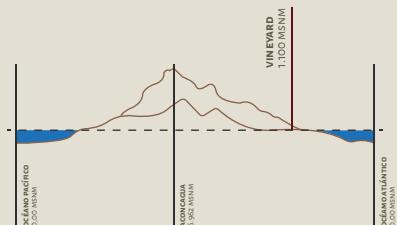


VARIEDAD

Malbec 85% | Cabernet Franc 15%

VIÑEDOS

Los Chacayes
Tunuyán, Valle de Uco,
Mendoza



PARTIDA

1.300 botellas

PROCESO

Cosecha manual a primeras horas de la mañana

Selección de racimos

30% desgranado a mano

Miceración en frío a 4°C durante 5 días

100% fermentación alcohólica en barrica de roble de 225 lts.

Fermentación maloláctica natural en barrica de roble

AÑEJAMIENTO

2 años en barrica de roble francés y 3 años en botella

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 15%

Azúcar: 1,75g/l

Acidez total: 6,50g/l

PH: 3,65