



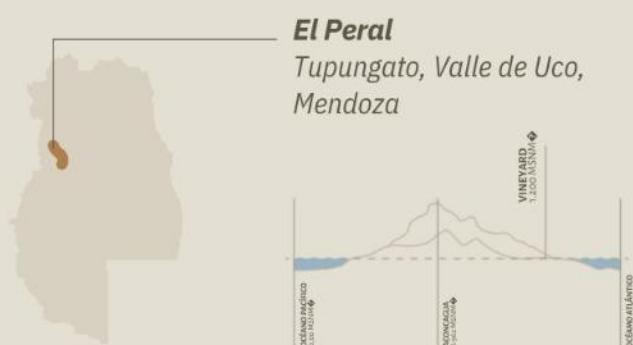
Initium

GRAN MALBEC 2020

VARIEDAD

Malbec 100%

VIÑEDOS



PARTIDA

1.400 botellas

PROCESO

Cosecha manual primeras horas de la mañana

Selección de racimos

30% desgranado a mano y 70% descobajado automático

Maceración 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

18 meses en barrica de roble francés y 4 años en botella

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 15%

Azúcar: 1,6g/l

Acidez total: 6,15g/l

PH: 3,62