



NOSOTROS

Single Vineyard Nomade

COSECHA	2013
VARIETALES	100% Malbec.
REGION	Gualtallary (Valle de Uco)
ELEVACION	1.285 msnm
MÉTODO COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Doble selección de racimos y granos. Maceración en frío por 96 hs. Fermentación en cubas de roble de 6500 litros, solamente se trabaja con pisoneos. Temperatura de fermentación de 28-30°C., solo con levaduras indígenas. Maceración post-fermentativa de 45 días. Fermentación maloláctica en barriles.
ANALÍTICA	Alcohol: 14.6% Acidity: 5.7 g/l
CRianza	16 meses, 80% en roble francés de primer uso y 20% en roble francés de segundo uso