

NOSOTROS

SOFITA



COSECHA	2010
VARIETALES	70% Malbec, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon.
REGIONES	Agrelo (Luján de Cuyo)
ELEVACION	1.080 m AMSL (average)
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Doble proceso de selección , racimo y uvas. Maceración en frío durante 4 días. Levaduras nativas. Delestages, remontaje y pisoneo 3 veces al día. Maceración extendida durante 40 días a temperaturas máximas de 31°C. Pate de la uva fermenta en barricas de roble de 500 litros y piletas de concreto con forma de huevo. Conservación sobre lías y proceso de "batonages". Fermentación maloláctica en barrica.
ANALITICA	ALCOHOL 14,8% ACIDEZ 6 g/l
CRIANZA	18 meses. 100% barrica de roble frances de primer uso.

FICHA TECNICA

DOMINIO DEL PLATA WINERY
MENDOZA - ARGENTINA