



NOSOTROS

Sofita

COSECHA	2014
VARIETALES	75% Malbec, 25% Petit Verdot
REGIÓN	Los Chacayes (Valle de Uco)
ELEVACIÓN	1.100 MSNM (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	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. La uva fermenta en barricas de roble francés de 225 litros. Conservación sobre lías y proceso de "batonages". Fermentación maloláctica en barrica.
ANALÍTICA	ALCOHOL 14,5% ACIDEZ 5,7 g/l
CRIANZA	16 meses. 80% en barricas de roble francés de primer uso y 20% segundo uso.