



**BODEGA
DAL BORGO**

ALMANDINO MALBEC 2021

Varietal: 100% Malbec
Región: Valles Calchaquíes, Salta
País: Argentina
Enólogo: Daniel Heffner
10.000 botellas

NOTAS DE CATA

Color violáceo, intenso y brillante. En nariz se percibe una explosión frutal, donde se destacan las ciruelas y cerezas negras; algo especiado. En boca es intenso, encontramos fruta madura, mermelada y un final balsámico. Se perciben taninos dulces que brindan un final perfecto.

VIÑEDO

Viñedo ubicado a 1.700 metros de altura, en la localidad salteña de Animaná, en el piedemonte de las Sierras de Quilmes. El clima es desértico con gran amplitud térmica, escasas precipitaciones y suelo franco arenoso con abundante roca. El sistema de conducción utilizado es espaldero y el sistema de riego es por goteo.

VENDIMIA

La cosecha fue manual y se realizó en cajas de 20 kg, durante la segunda quincena de febrero, en las primeras horas de la mañana, para ingresar la uva fresca a la bodega.

VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable, a temperatura controlada entre 24 y 26°C, durante 14 días aproximadamente y una maceración post fermentativa de 4 días. La fermentación maloláctica fue espontánea. El 20 % de este vino tuvo crianza en barricas de roble francés de tercer uso durante 4 meses.

ANÁLISIS

Alcohol: 14,8 % v/v.
Azúcar residual: 2,4 g/l.
Acidez total: 5,8 g/l.
PH: 3,6

