



**BODEGA
DAL BORG**

ALMANDINO MALBEC ROSÉ 2021

Varietal: 100% Malbec
Región: Valles Calchaquies, Salta
País: Argentina
Enólogo: Daniel Heffner
2.000 botellas

NOTAS DE CATA

Color rubí intenso que reflejan un vino joven de gran vivacidad. En nariz se destaca la presencia de aromas frustrados a cerezas, ciruela, guindas y frutilla, típicos del varietal. En boca se percibe sutilmente dulce, excelente acidez balanceada con un final armónico y persistente.

VINEYARDS

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 es 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

Se realizó una maceración en prensa neumática aproximadamente por 2 horas. La fermentación alcohólica se realizó en tanque de acero inoxidable, a temperatura controlada entre los 12° y 15°C, durante 25 días. No se realizó fermentación maloláctica.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5 % v/v.
Azúcar residual: 4 g/L.
Acidez total: 5,9 g/L.
PH: 3,4

