



**BODEGA
DAL BORG**

ALMANDINO RESERVA MALBEC 2017

Varietal: 100% Malbec
Región: Valles Calchaquíes, Salta
País: Argentina
2.000 botellas

NOTAS DE CATA

De color púrpura, profundo y brillante. En nariz se destacan las ciruelas y cerezas negras, mermelada de higos y un final especiado, con pimienta negra, vainilla y un suave toque ahumado. En boca es intenso, de sabores complejos y maduros, coincidente con los aromas que se perciben en nariz. El paso por barrica y posterior estiba en botella le han proporcionado volumen y estructura, sin opacar la identidad del varietal.

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 primera semana de marzo, en las primeras horas de la mañana, para ingresar la uva fresca a la bodega.

VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se realizó en tanques de acero inoxidable, a temperatura controlada entre los 26° y 28°C, con levaduras seleccionadas. Se realizó una maceración pre-fermentativa durante 4 días y una post fermentativa durante 15 días. La fermentación maloláctica fue espontánea. Por último, este vino tuvo una crianza en barricas de roble francés durante 12 meses.

ANÁLISIS

Alcohol: 14,8 % v/v.
Azúcar residual: 5,9 g/l.
Acidez total: 5,5 g/l.
PH: 3,6

