

Beber con moderación
Prohibida su venta a menores de 18 años



CHECHÉ MANDINGA · COSECHA 2019



Ficha técnica

NOMBRE COMERCIAL

Cheché Mandinga 13/20

AÑO COSECHA

2019

GRAD. ALCOHOLICA

14.2%

AZUCARES TOTALES

4.35 grs/lts Ph:3,85

ACIDEZ TOTAL

5.29 grs/lts

COMPOSICIÓN VARIETAL

Malbec 100%

EDAD DEL VIÑEDO

6 años con un rendimiento de 6.000 kg/ht.

ALTURA

1650 mts. sobre el nivel del mar

VENDIMIA

segunda quincena de marzo, cosechado manualmente en cajas de 20 kg.

VINITIFICACIÓN

Fermentado en tanques de acero inoxidable con temperaturas que varían desde 25 a 28 °C, se hace una maceración post fermentativa de aproximadamente 10 días, buscando complejidad y estructura.

FERMENTACIÓN

100% malolática natural

13/20

Cheche Mandinga

Malbec 2019





VINO ROBUSTO

Nota de Cata

Color rojo rubí, con fondo negro brillante y vivaz. Notas de Frutos rojos, como la ciruela, seguido a fruta negra que recuerda a la Mora. Aparecen aromas tras el paso de 16 meses en barrica de roble, recuerdan al coco, la vainilla y el tabaco.

 381 412 8701

 bodega1320.com.ar

