CLOP
WINES

LOS CLOP

MALBEC 2016

NOTAS TÉCNICAS

Cosecha
Composición varietal: 100 % Malbec
Apelación: 50 % Los Álamos, Maipú y 50 % Agrelo, Luján de Cuyo.
Viñedo
Edad 1955 (Los Álamos) - 2000 (Agrelo).
Altura 700 msnm Los Álamos, 1000 msnm Agrelo
Tipo de Suelo Franco arenoso con subsuelo de canto rodado (Los Álamos) - Franco arenoso limoso con zonas pedregosas (Agrelo)
Clima Promedio precipitaciones 180 mm, 310 días sol/año
Conducción Espaldero bajo (Los Álamos) - Espaldero Alto (Agrelo)
Irrigación Tradicional por surcos.
Rendimiento 100 qq/hectárea Los Álamos, 90 qq/ha Agrelo

VINIFICACIÓN

Cosecha manual en bines de 300 Kg. En bodega se seleccionan racimos y granos. Experimenta una maceración en frío a 6 ° C durante 5 días según degustación del Enólogo y una fermentación clásica a una temperatura de 26 a 28 °C durante 15 días. Luego se deja en contacto con los orujos para darle más expresión en boca. Se separa el vino flor y los orujos son prensados. Sufre la fermentación maloláctica con bacterias indígenas.

NOTA DE CATA

Posee un profundo color rojo rubí con algunos reflejos azulados. Aromas a frutos rojos, como ciruelas dulces, se combinan con toques de vainilla y chocolate. En boca, el final es largo, con taninos suaves que potencian un retrogusto persistente y vinoso.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13,5%
Azúcar 2,2 g/L
Acidez Total 5,70 g/L
pH 3,56
Maridaje
Carnes a la parrila, Pastas con salsa roja, Carnes rojas
Temperatura de servicio 17 – 19 °C
Potencial de guarda 2 años.