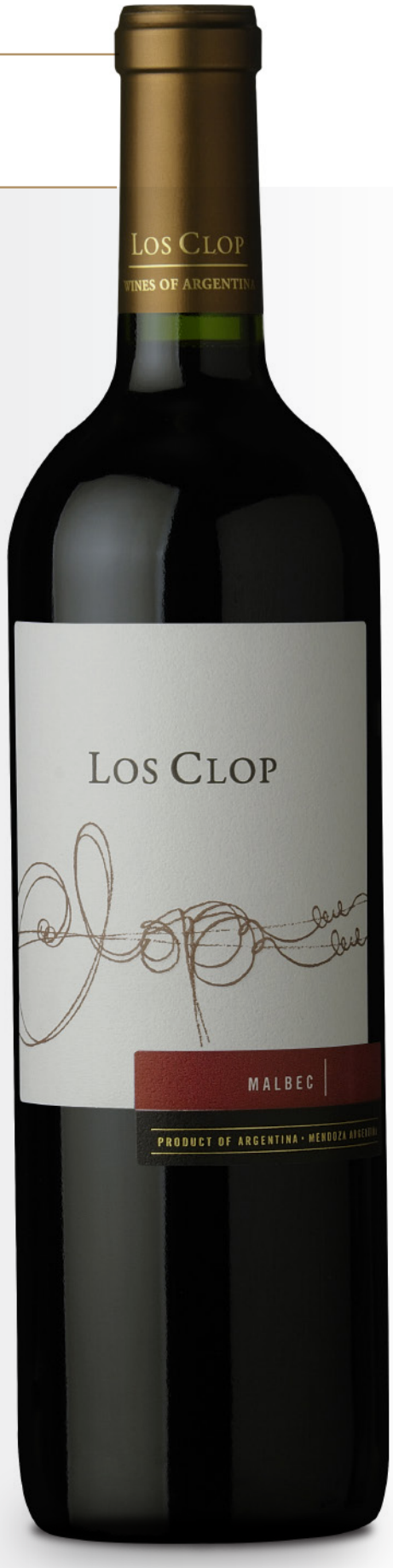
CLOP
WINES

Los Clop

Malbec 2018



Notas Técnicas

Cosecha

Composición varietal 100 % Malbec
Apelación 100 % Agrelo, Luján de Cuyo

Viñedo

Edad 2000
Altura 1000 msnm
Tipo de Suelo Franco arenoso limoso con zonas pedregosas
Clima Promedio precipitaciones 180 mm, 310 días sol/año
Conducción Espaldero alto
Irrigación Tradicional por surcos
Rendimiento 100 qq/hectárea

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 13,7%
Azúcar 2,53 g/l
Acidez total 6,37 g/l
Ph 3,20
Maridaje Carnes a la parrila, pastas con salsa roja, carnes rojas
Temperatura de servicio 17 – 19 °C
Potencial de guarda 2 años
Producción anual 150 000 botellas