FICHA TÉCNICA
50 AÑOS - MALBEC ROBLE

LA REGIONAL
BODEGA & VIÑEDOS



Composición Varietal 100% Malbec

ORIGEN: Los Compartos, General Alvear, MENDOZA.

Perfil del Suelo y Cosecha:
Suelo calcáreo donde predomina el carbonato de calcio a partir de los 80 cm de profundidad.
Las uvas se cosechan manualmente la primera semana de abril, seleccionándose los racimos por tamaño, estado y sanidad de viñedos de 50 años de edad y un rendimiento de 8 tn/ha.

Vinificación
Las uvas fueron descobajadas y molidas, luego se realiza una maceración pre-fermentativa fría a 10° C durante 5 días, para seguir con una vinificación clásica, con levaduras autóctonas del viñedo y una temperatura de fermentación entre 22-25° C.
Maceración de 7 días sobre orujos, con delestage y pigeage perióticos.
Fermentación maloláctea completa y crianza en roble americano.

Alcohol 13,50% v/v | **Acidez Total** 5,40 g/l | **Azúcar residual** 1,8 g/l



INDUSTRIA ARGENTINA

VINOSGENERAL**ALVEAR**.COM.AR