

TU PROPIA VERSIÓN DE UN CLÁSICO



DON VALENTÍN LACRADO ROBLE MALBEC

ANALYTICAL DATA DATOS ANALÍTICOS:

AÑADA / VINTAGE:	2016
VARIETAL / VARIETY :	MALBEC

ALCOHOL :	12.60 %
AZÚCAR RESIDUAL / RESIDUAL SUGAR :	4.82 g/l
ACIDEZ / ACIDITY:	5,25 g/l
PH :	3.7

COSECHA / HARVEST: Manual

TIEMPO EN BOTELLA / TIME IN BOTTLE: 3 meses

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA
PRODUCTION PER HECTARE : 14.000 Botellas.

PRODUCCIÓN TOTAL
TOTAL PRODUCTION: 75.000 Cajas x 6 botellas.

VINEYARDS: VIÑEDOS:

Viñedos ubicados en San Rafael, Mendoza a 750 metros sobre el nivel del mar. Terrenos de composición areno calcáreos de origen aluvional. Y principales zonas vitícolas de Mendoza. / Vineyards located in San Rafael, Mendoza at 750 meters above sea level. Land of calcareous arenaceous composition of alluvial origin. And main wine-growing areas of Mendoza.

FERMENTATION PROCESS: PROCESO DE FERMENTACIÓN:

Clásica con bombeos periódicos. Una semana de maceración. Fermentación y temperatura controlada que no excede los 28° C. / Classic with periodic pumps. A week of maceration. Fermentation and controlled temperature not exceeding 28° C.

TASTING NOTES: NOTAS DE CATA:

Vino joven, aromas clásicos de Malbec, ciruelas maduras y violetas, suaves notas de vainilla le dan complejidad aromática. Agradable sensación en boca de frutos dulces y maduros, suaves sabores tostados, taninos voluminosos pero muy bien maduros, le dan una estructura de boca muy agradable y representativa del varietal. / Young wine, classic Malbec aromas, ripe plums and violets, soft notes of vanilla give it aromatic complexity. Pleasant sensation in the mouth of sweet and ripe fruits, soft toasted flavors, voluminous but very well mature tannins, give a very pleasant and representative structure of the varietal mouth.



W O D E G A
VALENTIN BIANCHI
SAN RAFAEL - MENDOZA

Don VALENTIN
Lacrado