



ANGULO INNOCENTI



Nonni Malbec | 2017

COSECHA: 2017

VINO: 100% Malbec.

NOTAS DE CATA: Angulo Innocenti Nonni tiene la intención de conmemorar a nuestros bisabuelos, ambos viñateros. Con un estilo amigable, este vino expresa la frescura de la uva del Valle de Uco. Muestra un gran equilibrio, con aromas de frutos negros frescos y taninos suaves.

VIÑEDO:

Ubicación: La Consulta - Valle de Uco.

Clima: Días frescos y soleados, con noches frías de montañas.

Suelo: Pobres y arenosos, con rocas y calcáreo.

Riego: Goteo.

Poda: Doble Guyot.

Cosecha: Realizada a mano en cajas plásticas de 18 - 20 kilogramos.

ELABORACIÓN:

Fermentación: Tanques de acero inoxidable a 25 ° C.

Levaduras indígenas.

Maceración: Lote 4 de Malbec. 3 días de maceración fría y 10 días de fermentación

Fermentación Maloláctica: Espontánea en tanques de acero inoxidable.

Crianza: 30% del vino durante 6 meses en roble usado.

Alcohol: 13,5 %.
