

TRABUN

Malbec 2017

VITICULTURA

- VARIEDAD : 100% Malbec, clon 43
- AÑO : 2017
- COSECHA : Abril 11 , 2017
- METODO : Manual
- TRANSPORTE : Gamela 15 kg
- ORIGEN : Requinoa
- VALLE : Cachapoal
- RENDIMIENTO : 6 tons/ha
- HECTAREAS : 2.7 has
- CONDUCCION : Espaldera
- PODA : Cordon
- RIEGO : Gotero
- TIPO DE SUELO : Aluvial, franco, delgado

VINIFICACION

- SELECCION : No
- MOLEDORA : Si
- MACERACION FRIO : 2 dias
- LEVADURA : F15
- T° FERMENTACION : 24-25 °C
- FERMENTACION ALC : 9 dias
- TOTAL MACERACION : 25 dias

ENVEJECIMIENTO

- MEZCLA EN BARRICA : 100%
- MARCA : Vicard/Seguin Moreau
- TIEMPO EN BARRICA : 7 meses
- TIPO DE BARRICA : Francesa (segundo uso)

EMBOTELLACION

- ESTABILIZACION : Si (natural)
- CLARIFICACION : No
- FILTRACION : Si
- FECHA EMB. : Febrero 2018
- CORCHO : ACI, Primera Natural top 49/25
- PRODUCCION TOTAL : 6.505 botellas

ANALISIS

- ALCOHOL : 14 %
- PH : 3.21
- ACIDEZ TOTAL : 3.14 gr/l (sulfurico)
- AZUCAR : 2.29 gr/l (residual)

