

SANTA FLORENTINA

TIERRA DEL VINO

FICHA TÉCNICA

Nombre:
SANTA FLORENTINA MALBEC

Variedad:
Malbec 100 %

Zona de Origen:
Valles de Famatina

Producción por hectárea:
100- 120 quintales

Características Químicas

Alcohol:
13,00%

Acidez Total:
5,60 g/l ác. Tart.

Azúcares reductores:
3,46 g/l

pH:
3,56

Método de Elaboración:

Se cosechan las uvas en su óptimo punto de madurez, se realiza un desraspado sin estrujar los granos para favorecer la liberación de aromas frutales, la fermentación se realiza con levaduras seleccionadas y a una temperatura entre 24 a 26 °C. El momento del descube se determina mediante evaluación sensorial y varía entre 8 a 15 días.

Fermentación maloláctica

Un leve paso por roble francés nuevo le proporcionan complejidad.

Estabilización

Filtración

Envasado Aséptico

Características organolépticas del vino:

Posee un color rojo rubí con tintes violáceos. Aroma a frutos rojos como ciruela y cerezas y moras, frutos secos como nueces y avellanas. Es un vino de cuerpo medio, elegante aterciopelado y bien equilibrado, la vainilla proveniente de la madera le proporciona un carácter diferencial al complementarse con la dulzura de sus taninos

Se sugiere servir con:

carnes rojas azadas, pastas con salsas fuertes.

