

GATA FLORA PINK

Composición Varietal:

Malbec 100%

Edad del Viñedo:

15 años con un rendimiento 12.000 Kg/ht, algo en parral con riego a manto y en espaldero con riego por goteo.

Suelo:

Franco arenoso, asentado sobre canto rodado. Origen aluvional.

Altura:

1720 metros sobre el nivel del mar en el Valle de Cafayate.

Vendimia:

Primera a segunda quincena de marzo, cosechado manualmente en camiones de 4000 kg para evitar el rompimiento de las bayas, se busca el punto de madurez técnica para la cosecha, lo cual se define con el grado alcohólico q no supere los 14,5.

Elaboración:

Fermentado en tanque de acero inoxidable, se hace una fermentación que dura aproximadamente 25 días a temperaturas que varían de 15 a 18°C., no se hace fermentación maloláctica.

Crianza en Barricas:

No

Datos Analíticos:

Graduación Alcohólica: 13.5 %v/v

Azúcares Totales: 28 gr/ltr

pH: 3.5

Notas de Cata:

Color salmón tenue brillante y vivaz.

En Nariz encontramos aroma a frutos rojos como guinda y frutilla, un aroma delicado y armónico.

En boca es de entrada fresca, dulce y su acidez le da frescura.

