



Tue Che

Malbec



Composición varietal	100 % Malbec
Viñedos	Agrelo 80%, Altamira 20%
Año cosecha	2013
Vendimia	Cosecha manual, 22 Abril
Rendimiento	6500 kg por hectárea
Fermentación Alcohólica	Uso de levaduras indígenas en piletas de cemento y temperaturas entre 24 - 26 ° C
Fermentación Maloláctica	En barricas de roble
Maceración	23 días; 2 días maceración en frío; 15 maceración post fermentativa
Crianza	24 meses en barricas de roble francés. 10% nuevas, 70% segundo uso, 20 % tercer uso
Embotellado	22 julio de 2015, sin filtrar
PH	3,73
Acidez	5,67
Alcohol	14,9 % vol
Cantidad de botellas	1086