

FICHA TÉCNICA - MIRALUNA MALBEC

LINEA: MALBEC 2013

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100 % MALBEC

PRODUCCIÓN: 15.000 botellas

ORIGEN UVAS: Viñedos de Cachi, Salta. Ubicados a 2670 metros sobre el nivel del mar. Producción Propia

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL VIÑEDO

Estructura: Conducción en espaldero, con sistema VSP en cordón bilateral. Poda con pitones a dos yemas, con total de 20 22 yemas por planta.

Edad del Viñedo: 7 y 8 años

Rendimiento: 5 a 6 TN/has

Cosecha: manual, en cajas de 20 kg

Maceración: Pre -Fermentativa de 24 a 48 hs en frío

Fermentación: Controlada a temperatura media de 25 °C, Pico de extracción de 29 °C. sobre final de fermentación. Siembra de levaduras seleccionada para fermentación alcohólica

Sistema de extracción con remontajes y hundimiento manual del sombrero.

Fermentación malo-láctica inducida con siembra de bacterias lácticas, controlada, a temperatura de 22-25 grados, en tanque.

Crianza en barrica de roble Francés y Americano por 12 meses. Guarda de botella por mínimo de 6 meses antes de comenzar su comercialización.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí muy intenso, con leves tonalidades violáceas, de gran vivacidad, con centro de copa negro.

Nariz: En el aroma predominan los frutos negros como cassis grosellas y perfil de frutos rojos que recuerdan ciruelas, en un segundo plano se expresan notas minerales y especiadas, respondiendo a características propias del lugar.

Boca: Entrada suave, jugosa, con una explosión de taninos marcados pero maduros de sensación dulces y redondos en boca. Sin aristas, con gusto intenso, coincidente al perfil aromático. La acidez balanceada, acompaña su persistencia, afirmando final largo.



MIRALUNA

SINGLE VINEYARD

2012
2571 mts., Cerca del Sol

MALBEC

Valle Calchaqui
CachiSaltaArgentina



DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14,90 ° GL
Ac. Total: 6,50 g/l
Extracto : 35,00 g/l
Azúcar: 2,60 g/l
Ac. Volátil: 0,58 g/l
SO2 T: 90 mg/l
pH: 3,84



FICHA TÉCNICA - MIRALUNA RESERVA

LINEA: RESERVA 2013

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100 % MALBEC

PRODUCCIÓN: 1500 botellas

ORIGEN UVAS: Viñedos de Cachi , Salta. Ubicados a 2670 metros sobre el nivel del mar. Producción Propia

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL VIÑEDO

Estructura: Conducción en espaldero, con sistema VSP en cordón bilateral. Cordon pitoneado a dos yemas. 18 yemas por planta

Edad del Viñedo: 8 años

Rendimiento: 4 TN/ has. Raleo de racimos

Cosecha: manual, en cajas de 20 kg.

Maceración: Pre -Fermentativa de 48 hs a 36 hs en frío, buscando mayor concentración.

Fermentación: Controlada a temperatura media de 25 °C, Pico de extracción de 30 °C. sobre final de fermentación. Aplicamos Siembra de levaduras seleccionada para fermentación alcohólica

Sistema de extracción de color y taninos con remontajes.

Maceración post fermentativa de 36 hs mas según cata

Fermentación malo-láctica es inducida con la siembra de bacterias lácticas, controlada, a temperatura de 22-25 grados, el proceso en tanque.

Crianza en barrica de roble francés y americano por 12 meses, en Barricas de primer uso.

Guarda de botella por mínimo de 8 meses antes de comenzar su comercialización.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí, intenso, halos violáceos con centro de copa negro profundo

Nariz: Incisiva ,en primer plano el aroma de madera nueva se hace presente, marcado, con perfil de tostado suave, y recuerdo de regaliz bien amalgamada con sus notas propias de la variedad de frutos rojos que recuerdan a ciruelas, frambuesas. De gran complejidad.

Boca: Es intenso, con taninos bien marcados, algo rugosos que persisten en el paladar. Potente muy intenso respondiendo a las particularidades de la altura. La acidez marcada , necesaria en el acompañamiento de un post gusto largo , donde los taninos incisivos jugosos expresan una sensación dulce y agradable, sin dejar de ser acompañada por una madera bien integrada. Es un vino netamente de guarda que con tiempo de botella ira ganando en elegancia y redondez final



MIRALUNA

SINGLE VINEYARD

M A L B E C
R E S E R V A

1466 Botellas

VALLE CALCHAQUÍ

CACHI

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 15,00 ° GL

Ac. Total: 6,45 g/l

Extracto : 36,00 g/l

Azúcar: 2,20 g/l

Ac. Volátil: 0,58 g/l

SO2 T: 98 mg/l

pH: 3,90



FICHA TÉCNICA - MIRALUNA MERLOT

LINEA: MERLOT 2013

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100 % MERLOT

VENDIMIA: 2013

PRODUCCIÓN: 1500 botellas

ORIGEN UVAS: Viñedos de Cachi , Salta. Ubicados a 2670 metros sobre el nivel del mar. Producción Propia

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL VIÑEDO

Estructura: Conducción en espaldero, con sistema VSP en cordón bilateral

Edad del Viñedo: 7-8 años

Rendimiento: 4 a 5 TN/ has

Cosecha: manual, en cajas de 20 kg

Maceración: Pre -Fermentativa de 24 a 48 hs en frío

Fermentación: Controlada a temperatura media de 25 °C, Pico de extracción de 28 °C. sobre final de fermentación. Aplicamos Siembra de levaduras seleccionada para fermentación alcohólica

Sistema de extracción de color y taninos con remontajes.

Fermentación malo-láctica es inducida con la siembra de bacterias lácticas, controlada, a temperatura de 22-25 grados, el proceso en tanque.

Crianza en barrica de roble francés por 12 meses.

Guarda de botella por mínimo de 6 meses antes de comenzar su comercialización.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí, con halo en rojo burdeos, de gran vivacidad.

Nariz: en el aroma predominan los frutos rojos , soto bosque con la sensación de hojas secas, heces de te, en un segundo plano se expresan notas especiadas, pimienta negra , amalgamados con sutil madera de su conservación.

Boca: entrada suave y perfil seco ,de taninos marcados pero maduros de sensación en segundo plano con un centro de boca dulce , y redondez persistente. con gusto intenso. Buen balance de acidez le proporciona armonía. Elegancia



MIRALUNA

SINGLE VINEYARD

ROBLE

2571 mts., Cerca del Sol

MERLOT

Valle Calchaquí
CachiSaltaArgentina



DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14,80 ° GL

Ac. Total: 6,20 g/l

Extracto : 32,00 g/l

Azúcar: 2,30 g/l

Ac. Volátil: 0,65 g/l

SO2 T: 95 mg/l

pH: 3,75

