

Tafante

MALBEC RESERVA 07



CARATTERISTICHE DEL TERROIR

Varietà: 100% malbec.

Origine: Makia Estate.

Zona di produzione: Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altitudine: 1180 metri s.l.m.

Esposizione: nord-sud.

Densità impianti: 8000 piante/ha.

Sistema allevamento: cordone speronato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Resa per ettaro: 70 ql/ha.

Epoca vendemmia: aprile.

Condizione vendemmia: manuale.

Contenitori fermentazione: acciaio.

Temperature di fermentazione: 25-27°C.

Durata fermentazione: 18 giorni a temperatura controllata.

Tempi di macerazione sulle bucce: 14 giorni a temperatura controllata.

Fermentazione malolattica: barriques.

Contenitori affinamento: 14 mesi in barriques allier francesi primo passaggio.

Durata affinamento tot.: 24 mesi.

Data imbottigliamento: agosto 2008.

Affinamento in bottiglia: 10 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei, fitto e impenetrabile.

Profumi: al naso è molto complesso con sentori marcati di frutti di sottobosco e prugna matura combinati a sentori speziati di pepe nero e vaniglia.

Gusto in bocca: in bocca risulta ricco, ampio e avvolgente, di grande struttura e persistenza, con tannini dolci e maturi che si fondono alle leggere note di tabacco e cioccolato.

 **MAKIA**
ESTATE

ARGENTINA Ruta provincial n°94, Vista Flores, Tunuyán, CP 5565, Mendoza.

ITALY Via G. Marinelli 97, 47023, Cesena (Fc).

EMAIL | WEB

info@makiaestate.com | www.makiaestate.com