

Callia

MALBEC

20
17




BODEGA: BODEGAS CALLIA
VARIEDAD: MALBEC
AÑADA: 2017
REGIÓN: VALLE DE TULUM- SAN JUAN

PAÍS DE ORIGEN: ARGENTINA
BLEND: 100% MALBEC
ENÓLOGO: JOSÉ MORALES

NOTA DE CATA



COLOR: ROJO MUY VIVO CON TONOS VIOLETAS. NARIZ: CARACTERIZADO POR SU FRESCURA, DONDE SE DESTACAN FRUTAS ROJAS CON NOTAS DE VAINILLA APORTADAS POR SU CONTACTO CON MADERA. BOCA: MUY EQUILIBRADA DONDE TAMBIÉN SE DESTACA UNA GRAN FRESCURA, SUS TANINOS SON DULCES, SUAVES Y SUMAMENTE EQUILIBRADOS

COMENTARIOS DEL VIÑEDO



EL SUELO ES DE ORIGEN ALUVIONAL CON TEXTURAS QUE VAN DE FRANCO ARENOSOS A FRANCO ARCILLOSOS Y CON UN BAJO CONTENIDO DE MATERIA ORGÁNICA. EL SISTEMA DE RIEGO ES POR GOTEO LA CONDUCCIÓN DEL VIÑEDO SE REALIZA EN ESPALDERO.

VINIFICACIÓN



LUEGO DE LA MOLIENDA SE EFECTUÓ UNA MACERACIÓN DURANTE LA FERMENTACIÓN SE DESARROLLÓ ENTRE 23º Y 25°C, DURANTE 11 DÍAS, CON INOCULACIÓN DE LEVADURAS SELECCIONADAS. EL 30% DE ESTE BLEND TUVO UN PASO DE TRES MESES POR MADERA, QUE CORRESPONDE AL 50% DE ROBLE FRANCÉS Y 50% DE ROBLE AMERICANO.

DETALLES DE PRODUCCIÓN



TIPO DE LEVADURA: SACHAROMYCES BANAYUS
MACERACIÓN: 12 DÍAS
TEMPERATURA/ TIEMPO DE FERMENTACIÓN: 23/25°C - 10 DÍAS.
PROCESO / TIEMPO DE MADURACIÓN: 3 MESES
TIPO DE ROBLE: 50% FRANCÉS Y 50% AMERICANO.

ANÁLISIS



GRADUACIÓN ALCOHÓLICA / ALCOHOL: 13.3%
ACIDEZ G/L TARTÁRICA: 6 G/L
AZÚCAR RESIDUAL G/L: 4,7 G/L
PH: 3,6

