

# Callia

**MAGNA**

*Valle de Pedernal*

**Malbec**

**2017**



**WINERY:** 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:** PREDOMINIO DE MATIZ ROJO PROFUNDO CON DESTELLOS VIOLÁCEOS  
**AROMA:** GRAN INTENSIDAD AROMÁTICA, Y TAL COMO SUCEDE CON EL MALBEC DE PEDERNAL HAY UN MARCADO PREDOMINIO DE FRUTAS ROJAS FRESCAS, ACOMPAÑADAS POR ELEGANTES NOTAS DE MADERA, QUE SE INTEGRAN PERFECTAMENTE CON LA MATRIZ AROMÁTICA DE ESTE VINO

**SABOR:** SUMAMENTE FRESCO, DELICADO, LARGO Y PERSISTENTE, TAMBIÉN LA MADERA LE APORTA NOTAS QUE DAN UNA GRAN COMPLEJIDAD

## VENDIMIA



EL CLIMA ES CÁLIDO Y SECO, LAS LLUVIAS NO SUPERAN LOS 100 MM. ANUALES, POR LO QUE NO HAY PELIGRO DE DESARROLLO DE ENFERMEDADES CRIPTOGÁMICAS.

POR CARACTERÍSTICAS PARTICULARES DEL AÑO, LAS BAYAS FUERON MÁS PEQUEÑAS DE LO NORMAL, CON BAJOS RENDIMIENTOS RELATIVOS, LO QUE APORTÓ VINOS MÁS CONCENTRADOS Y COMPLEJOS DE LO NORMAL.

LA UVA FUE COSECHADA EN HORAS DE LA MAÑANA, PARA APROVECHAR LAS HORAS DE MENOR TEMPERATURA Y ASEGURAR UN TRANSPORTE A UNA TEMPERATURA ADECUADA.

## DETALLES DE PRODUCCIÓN



**TIPO DE LEVADURA:** SACHAROMYCES BAYANUS

**MACERACIÓN:** 15 DÍAS

**TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN:** 23–28°C

**TIEMPO DE FERMENTACIÓN:** 20 DÍAS

**MANIPULACIÓN REDUCTIVA:** N/A

**PROCESO / TIEMPO DE MADURACIÓN:** 9 MESES

**TIPO DE ROBLE:** 50% FRANCÉS Y 50% AMERICANO

**ESTABILIZACIÓN POR FRÍO:** N/A

**TIPOS DE FILTRACIÓN:** TIERRA Y TANGENCIAL

## ANÁLISIS



**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA / ALCOHOL:** 13.3

**ACIDEZ G/L TARTÁRICA:** 5.98

**AZÚCAR RESIDUAL G/L:** 4.5

**PH:** 3.6