



ADROVER
BODEGA FAMILIAR

Familia Adrover Malbec

Vino intenso de colores vivos, púrpura y rubí con excelente brillo y limpieza.
Aromas intensos a flores y frutas como ciruelas, moras y especias.
Cálido, suave, aterciopelado y con taninos dulces muy agradables.

Variedad: 100% Malbec.

Finca: "Los Horneros", Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

Viñedo: Altura 1200 msnm. Rendimiento: 9.000kg/ha.

Cosecha: Manual.

Fermentación

Maceración en frío: 5 días a 10-12°C.

Fermentación con levaduras indígenas: 10 días a 26°C.

Maceración: 18-20 días a 20°C.

Fermentación maloláctica 100% espontánea con bacterias indígenas.

Capacidad de guarda: 10 años.

Alcohol: 14%

Acidez: 6 gr/l

Ph: 3.4

Madurez en cosecha: 25° Bx.

Conservación: 6 meses en barrica de roble francés

