

## PASO A PASO VINO DE GARAGE ORGANICO MALBEC SINGLE VINEYARD 2021



[norberto@pasoapasowines.com.ar](mailto:norberto@pasoapasowines.com.ar)  
[sebastian@pasoapasowines.com.ar](mailto:sebastian@pasoapasowines.com.ar)



### VARIEDAD

**MALBEC 100%**

Cosecha manual

Rendimiento: 8.000 kg/ha

ALCOHOL: 14.2% V/V

### VIÑEDOS

UBICACIÓN

El Peral, Tupungato, Valle de Uco

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:

Espaldero bajo.

SUELO:

Franco arenoso de diferentes profundidades con mayor presencia de rocas en algunos sectores

ALTURA:

1100 metros sobre el nivel del mar

CLIMA:

Desértico con precipitaciones menores a 200mm

### ELABORACIÓN

MOLIENDA:

Con 30% racimo entero.

FERMENTACIÓN:

Levaduras Seleccionadas.

MACERACIÓN PELICULAR:

11 días

MALOLÁCTICA: Si

CRIANZA

Pileta de concreto por 9 meses

BOTELLAS: 6000