



HACIENDA DEL PLATA

ZAGAL MALBEC



COMPOSICIÓN

100% Malbec

VIÑEDO

Luján de Cuyo, Mendoza.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Fermentación con sistema de sombrero flotante, se realiza maceración prefermentativa 2 días 6-8°C en atmósfera CO₂, intentando evitar cualquier tipo de oxidación y extrayendo todos los componentes beneficiosos que deseamos extraer a estas temperatura. Luego se eleva la temperatura, para comenzar el proceso de fermentación alcohólica, con levaduras seleccionadas, en este proceso controlamos la temperatura entre los 26 a 28°C por 12 días. Durante este proceso realizamos al principio dos a tres delestajes y terminamos la fermentación con remontajes diarios. al finalizar la fermentación alcohólica, realizamos una maceración post fermentativa de unos 7 días, controlando periódicamente a través de degustación, el momento óptimo para realizar el descube del tanque. Se realiza un prensado suave de los orujos en prensa hidráulica, extrayendo solamente vino flor. El rendimiento uva-vino es de un 74%.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Alcohol 14,5 % / Acidez Total 5g/l. / PH 3.7

CRIANZA

Se coloca en barriles de roble francés y americano, en donde realizan su fermentación maloláctica, y se lo deja durante 6 meses, con temperaturas entre 15 y 18°C. Luego de esto se realiza el ensamblado, según la evolución de cada una de los barriles y se embotella, colocándose en estibas durante 3-5 meses antes de comenzar el ciclo comercial.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color rojo violáceo brillante muy intenso, con destellos azules. Predominan las frutas rojas como la ciruela, algo de especias, una leve impresión de madera, que se amalgaman logrando un excelente combinación. Se destaca la exuberancia de sus aromas frutales. Exuberante, demostrando un excelente equilibrio, que hace que sea muy amable al tomarse.