

BODEGAS
KRONTIRAS
LUJAN DE CUYO ~ MENDOZA



DOÑA SILVINA RESERVA MALBEC

La uva para elaborar este vino proviene de plantas añosas, a las cuales el correr del tiempo les a dado la sabiduria de solo producir uvas de maxima calidad. Se elaboran alrededor de 2000 botellas por ano, dependiendo del rendimientos de las parcelas. El vino descansa en barrica de roble frances durante 24 meses y es liberado al mercado despues de un ano de descanso en botella.

Ficha Técnica

Variedad: MALBEC 100%

Alcohol: 14,4 %

Azúcar residual: 2,17 g/l.

PH: 3,50

Región: LUJAN DE CUYO, MENDOZA

Altitud del viñedo: 800 MSNM

Conducción: Guyot simple

Irrigación: Tradicional

Densidad de plantación: 6.000 Plantas /HA

Producción: 1.000 Kg/ planta

Fecha de cosecha: Mediados de Abril

Cosecha: Selección manual de las uvas en el viñedo.
Despalillado manual

Fermentación: Fermentación clásica para tintos con levaduras indígenas, en tanques de acero inoxidable de 50HL

Elaboración: sin filtrado. Añejamiento Barricas de roble francés de primer uso durante 24 meses

Potencial de guarda: 8 -10 años

Temperatura de servicio: 16-18°C