

J. ALBERTO

Cosecha: 2016

Viñedo: (field blend) 95% Malbec y 5% Merlot. Plantado en 1955, selección massale y pre-filoxera

Alcohol: 13,5%

PH: 3,80

Acidez: 5,73 g/l

Producción: 12.000 botellas (750ml.)

Área: Río-Negro, Patagonia, latitud 39, Argentina

Clima: Fuerte helada en invierno, primavera tardía y fresca, verano tardío (febrero) and y otoño templado. Fue un muy buen año con una humedad máxima de 30%, días cálidos y noches muy frescas.

Suelo: Aluvial, antiguo lecho de río, gravilla arenosa, piedra caliza.

Irrigación: Lluve sólo 130 mm por año, riego por inundación. Excelente calidad de agua.

Hectáreas: 4 hectáreas

Certificaciones: Viñedos certificados orgánicos por Argencert. Los viñedos también se trabajan siguiendo prácticas biodinámicas

Vinificación: Las uvas despalilladas se depositan en pequeñas piletas de cemento y la fermentación comienza espontáneamente con sus levaduras nativas. Mínima extracción

Maduración: 11 meses en barricas francesas de segundo uso.

Embotellación: Marzo de 2017, 12.000 botellas, sin filtrar.

Temperatura y maridaje: 18° Celsius con carnes blancas, carne de caza y pescados blancos.

