



EL SALVAJE - MALBEC 2015

Salvaje revela el Malbec en su forma más natural. Un vino expresivo, elaborado con uvas provenientes de un terruño único del Valle de Uco, en Mendoza, Argentina. Cada botella rinde tributo a la riqueza de la región, con su valiosa fauna y flora, y sus deslumbrantes paisajes.

VARIEDAD: 100% Malbec.

AÑO: 2015.

REGIÓN: IG Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ALTITUD: 1.300 m.s.n.m.

SUELO: Franco, muy pedregoso.

RENDIMIENTO: 10.000 kgs/ha.

COSECHA: Finales de Marzo - Manual, en cajas de 18kg.

ELABORACIÓN: Fermentación en piletas de hormigón.

CRIANZA: 85% en piletas de hormigón, 15% en barricas de 4° uso por 6 meses.

FRACCIONAMIENTO: Febrero 2017.

PRODUCCIÓN: 35.000 botellas.

ALCOHOL: 13,9 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,10 g/l.

PH: 3,8.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,9g/l.

LOS CHACAYES · VALLE DE UCO · MENDOZA · ARGENTINA