

MAKIA

MALBEC



CARATTERISTICHE DEL TERROIR

Varietà: 100% malbec.
Origine: Makia Estate (100 ha).
Zona di produzione: Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
Altitudine: 1250 metri s.l.m.
Esposizione: nord-sud.
Densità impianti: 9000 piante/ha.
Sistema allevamento: guyot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Resa per ettaro: 90 ql/ha.
Epoca vendemmia: aprile.
Condizione vendemmia: manuale.
Durata fermentazione: 14 giorni a temperatura controllata.
Tempi di macerazione sulle bucce: 7 giorni a temperatura controllata.
Contenitori affinamento: tank d'acciaio
Durata affinamento: 8 mesi.
Affinamento in bottiglia: 2 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Profumi: al naso molto complesso con sentori marcati di ciliegia e frutti rossi.
Gusto in bocca: in bocca risulta caldo al palato, morbido, di buona struttura e persistenza.

 | MAKIA

ARGENTINA Ruta provincial n°94, Vista Flores, Tunuyán, CP 5565, Mendoza.

ITALY Via G. Marinelli 97, 47023, Cesena (Fc).

EMAIL | WEB

info@makiaestate.com | www.makiaestate.com