



WhataboutMe? Malbec 2021

VIGNOBLE

Cépage 100% Malbec.

Altitude 1200 mètres d'altitude.
Terroir Chacayes, High Uco Valley.
Système de treillage Treillage vertical / VSP.

Age des vignes 12 ans.

Densité 6 250 vignes par ha.

Rendement 78 hl /ha.

Irrigation Irrigation au goutte à goutte.

Sol Alluvial, terreau sableux, fond rocheux.

Étude des sols Pedro Parra.
Taille Double guyot.

Gestion des vignes Éclaircissage des pousses au printemps, taille post-

véraison.

Production 2kg par pied.

Récolte Manuelle, en utilisant de petites caisses (15 kg)

durant le mois de mars.

Viticulteur Ezequiel Manoni.

VINIFICATION

Fermentation Des raisins entiers dans de petites cuves en inox.

Levures Indigènes. Fermentation alcoolique 12 jours à 24°C

Macération Trois remontages par jour et un délestage.

Vieillissement ---

Maturation Non filtré. Stabilisation naturelle à froid.

Production annuelle 13 000 bouteilles

Vieillissement potentiel 2 ans à compter de la date de mise en bouteille.

Maître de chai Karim Mussi Saffie / Ezequiel Manoni.

INFORMATIONS ANALYTIQUES

Alcool 14 % Vol.

Acidité totale 5,43 g/l d'acide tartrique.

pH 3.60. Sucre résiduel 1,12 g/l.







