

STAPHYLE

PARTIDA LIMITADA *Malbec*

5000

Botellas



VIÑEDO

Cosecha	2018
Viñedo	Finca Familia Porretta.
Terroir	Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
Altitud	960 m.s.n.m.
Superficie total	55 hectáreas
Superficie Varietal	25 hectáreas.
Cuartel / Hileras	5B / 74 hileras.
Conducción	Espaldero alto
Riego	Por Goteo
Edad de las vides	18 años.
Suelo	Franco Arcilloso.
Viñedo con defensa antiheladas.	

VINO

Composición	100% Malbec
Alcohol	13.80%
Azúcar	1.83
Acidez Total	4.83
PH	3.7

ELABORACIÓN

Cosecha	Manual
Fermentación Alcohólica	Tanques de acero inoxidable.
Tiempo y temperatura de Fermentación	25 °C y 20 días.
Técnica de Maceración	Tradicional
Paso por Roble	barricas nuevas Boutes de 225 litros, 12 meses
Producción en Botellas	5.000

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo intenso y brillante. En su aroma se destacan notas cautivantes de ciruelas en sazón, frambuesas, guindas y chocolate. Envuelve al paladar con su delicada y sedosa persistencia.

Temperatura de servicio: 16 ° a 18° C



BODEGAS
STAPHYLE
MENDOZA • ARGENTINA

www.staphyle.com