DONDE MANDA CAPITÁN

MALBEC

DONDE MANDA CAPITÁN

MALBEC

Donde Manda Capitán es un vino que pertenece a la familia Otro Loco Más Wines, pero que se diferencia por su mayor complejidad, intensidad, y una presencia de madera diferente.

Para todo aquel que probó Otro Loco Más y quiere seguir investigando en el gran mundo de los vinos jóvenes.

NOTAS DE CATA

A la vista presenta con color rojo rubí de buena intensidad y persistencia, de reflejos azules que marcan su juventud. En boca, tiene notas a frutas rojas con predominio de ciruelas y moras.

También tabaco y café provenientes de la madera. Complejo, elegante, y muy intenso.

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% MALBEC
ALCOHOL	13,50%.
ACIDEZ TOTAL	5,5G/L
TEMPERATURA DE SERVIDO	16-18°C
PRESENTACIÓN	750CC
TIEMPO DE GUARDA	2 AÑOS
ORIGEN	MAIPÚ

EDAD DEL VIÑEDO	PROMEDIO 60 AÑOS
SUELO	FRANCO-ARENOSO
SISTEMA DE RIEGO	GOTEO
MODO DE COSECHA	MANUAL EN CAJAS DE 17KG
MADURACIÓN DE LAS UVAS	PRIMER QUINCENA DE MARZO
RENDIMIENTO	8.000 KG/HA
ALTITUD	780 MSNM

VINIFICACIÓN
La uva se cosecha primeros días de Marzo, logrando vinos más frutados con gran potencial aromático.
Se siembran las levaduras seleccionadas para la realización de la fermentación alcohólica la que se llevará a cabo a temperaturas entre 22 y 24°C, con una duración promedio de 14 a 18 días.

La fermentación maloláctica es espontánea en tanque de acero inoxidable.

MADURACIÓN
El vino una vez terminado, tiene un paso por madera de 6-8 meses.