

TRAPICHE EXPEDICIÓN SUR

38° 35' 51" S 68° 15' 32" W



Composición del corte

100% Malbec

Origen

Los viñedos se encuentran en El valle de San Patricio del Chañar situado a 39° de latitud sur, a 55 kilómetros de la ciudad de Neuquén, Patagonia Argentina. Suelos con diferentes estructuras sobre el perfil de la barda que producen variaciones en la expresión de cada varietal. Clima continental con temperaturas promedio bajas. Óptima amplitud térmica en etapa de maduración, superior a 20°C. Agua óptima para riego proveniente del Río Neuquén. Brisa fresca constante que mantiene las vides sanas.

Vendimia

Selección de parcelas específicas N°45 y 13, suelos franco-arenoso -pedregoso. Cosecha mecánica de última tecnología durante las noche, aprovechando las bajas temperaturas de la región.

Proceso de elaboración:

Maceración pelicular en frío por 3 días, fermentación con levaduras indígenas a 24°C en tanques de inoxidable. Con 15% de racimo entero. Maceración 19 días. El 10% del corte pasa por barrica de roble francés 10 meses. Fermentación maloláctica 100%.

ESTIBA: 6 meses

Datos analíticos

- Alcohol: 14%
- Azúcares reductores: 2,9 g/l.
- Acidez total: 5 g/l.
- pH: 3,55

Notas de degustación

De color rojo violáceo intenso, limpio y brillante. En nariz se presenta fragante, se perciben notas a fruta roja fresca con un dejo especiado. De entrada amable, plena, taninos suaves y final largo.

Servicio:

Se recomienda beberlo entre 14 - 16°C.