

CarinaE Malbec 2018

***Carinae** (latín: de la carène): Carina est probablement la constellation la plus belle du ciel austral. Située dans la voie lactée, elle contient une multitude d'étoiles et autres nombreuses beautés. Carina accompagne notre vignoble chaque nuit pendant les vendanges*

Origine de la grappe : Cruz de Piedra, Maipú.

Vignoble : espaliers de 90 ans, culture traditionnelle, irrigation par inondation.

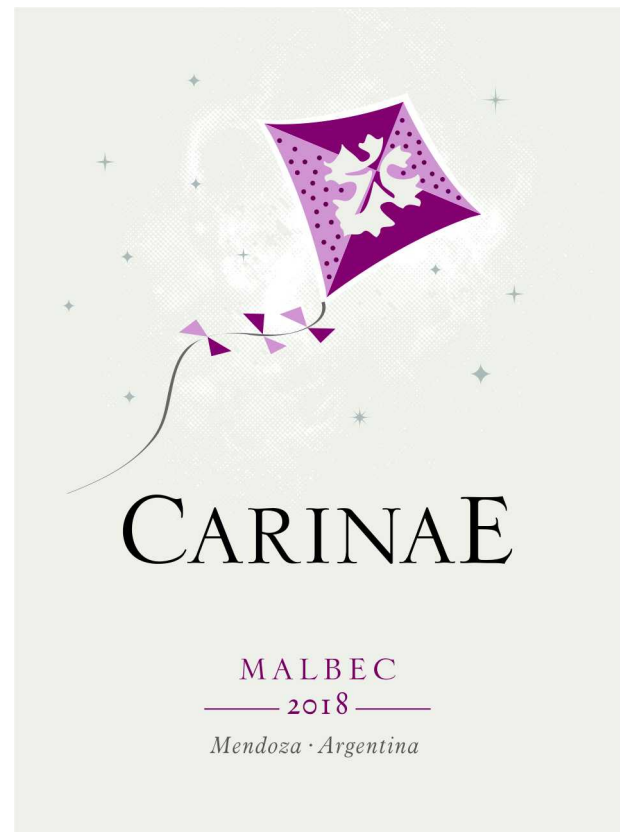
Cépage: Malbec, millésime 2018

Rendements: moins de 70 quintaux / ha.

Type: Vin rouge. Élaboré sous la supervision de l'équipe de Michel Rolland à Mendoza. Raisin vendangé manuellement en caisses de 18 kg. Fermentation a 25/27° C.

Quantité produite: 12,572 bouteilles

Alcool:	14 %
Sucres résiduels:	-1,80 g/l
Acidité totale:	3,75 g/l Acide
pH:	5
Acide acétique:	0,54 g/l
SO2 libre:	25 mg/l
SO2 total:	64 mg/l



Commentaires: Vin rouge de bonne couleur et structure, frais et croquant.

Apparaissent tous les arômes de fruits rouges et de prune typiques de cette variété. Ce vin est destiné à être consommé jeune bien qu'il possède un potentiel de garde de quelques années.

Servir à 15/18°C pour accompagner tout type de cuisine.

