

MIRAS Reserva Blend de Río Negro

Patagonia Argentina

Viñedos

Región: Patagonia Argentina

Sub región: General Roca – Río Negro

Variedades: Malbec (30%) – Cabernet Sauvignon (30%) – Merlot (20%) – Cabernet Franc (20%)

Rendimiento: Menor a 9.000 kilos por hectárea en cada una de las variedades.

Cosecha: Manual en cajas de 9 kilos.

Elaboración, Crianza y Añejamiento

Vino Tinto elaborado con la técnica de elaboración tradicional.

Maceración: durante 25 a 30 días

Temperatura de Fermentación: <28° C levaduras autóctonas

Fermentación Maloláctica: completa

Crianza: 100% del vino por 18 meses en barricas de roble francés y americano.

Clarificación: Con albumina de huevos frescos.

Embotellado: Sin filtrar.

Número de Botellas: 2000

Añejamiento en botella: 6 meses mínimos en bodega antes de su comercialización.

Potencial de Guarda: 8 o más años.

Datos Analíticos:

Alcohol: 14,5% v/v.

Azúcar Residual: 2,61 g/l.

Acidez Total: 5,62 g/l.

pH: 3,8