



## FAMILIA MIRAS MALBEC

Enólogo Winemaker: Lic. Marcelo Miras. Pablo Miras

Región: Patagonia Argentina

Subregión: Mainqué – Río Negro

Variedad: Malbec.

Año de Implantación: 1958. Sistema de conducción espaldero bajo. Sin tratamientos fitosanitarios. Riego gravitacional por surco. Suelo franco limoso. 3.300 plantas por ha.

Rendimiento: 1 kg/planta.

Cosecha: Manual en cajas de 12 kilos con selección de racimos en viñedo.

Elaboración, Crianza y Añejamiento

Vino Tinto elaborado con la técnica de elaboración tradicional en barricas 225 con pisage. Maceración: 21 días. Temperatura de Fermentación: <28°C. Levaduras nativas.

Fermentación Maloláctica: completa, con bacterias nativas.

Crianza: 100 % de vino flor se cría por 12 meses en barricas nuevas de 600 litros de roble francés.

Embotellado: Sin estabilizar, sin clarificar y sin filtrar.

Número de Botellas: 1.200.

Añejamiento en botella: 12 meses mínimos en bodega antes de su comercialización.

Potencial de Guarda: 10 o más años.

Alcohol: 14,5 % v/v.

Todos los trabajos en bodega los realiza exclusivamente la familia.

Viñedo y Bodega certificados orgánicos. Certificadora Letis S.A.,6