

CASTORE

PRODUCTO DE ARGENTINA

Nuestra familia desde 1958 cultiva uvas en los altos y soleados valles del oeste de La Rioja Argentina. Este vino es un homenaje para nuestros padres, quienes nos motivaron a descubrir desde entonces, los secretos de la vid. Javier Collovati es quien hace posible esta magia, para disfrutarlo en familia o con amigos. Recomendamos tomarlo siempre refrescado.



CASTORE MALBEC

Varietal: Malbec

Fincas: Guandacol-Valle de Guandacol / Sañogasta y Vichigasta – Valle de Famatina – La Rioja

Sistema de conducción del viñedo: Parral 3 mts x 3mts. Conducción cordones pitoneados y cargadores.

Rendimiento por ha: 7.000 kg.

Altitud: 1050 msnm Guandacol, 1000 msnm Vichigasta y 1300 msnm Sañogasta.

Recolección y transporte: Manual, transporte en bins de 400 kg.

Clima: Templado – Cálido

Tipo de suelo: Franco- Arenoso

Escala de Winkler: IV

Detalles de vinificación: Maceración Prefermentativa a 8° C 5 días - Fermentación a 25°C. El momento de descube se determina mediante evaluación sensorial.

Tiempo en botella: 3 meses

- Despalillado (sin estrujar los granos para favorecer la liberación de aromas frutales)
- Fermentación (con levaduras seleccionadas y a una temperatura entre 25 a 27 °C)
- Descube (se determina mediante evaluación sensorial y varia entre 8 a 18 días.
- Fermentación maloláctica
- Clarificación
- Filtración
- Envasado Aséptico

Temperatura óptima para servir: 16°C a 18°C.

Alcohol: 13,8 %

Acidez total (en ácido tartárico): 5,35 (g/l)

Azúcar residual: 2 (g/l)

SO2: 90 (mg/l)

pH: 3.60

Winemaker: Javier Collovati

Notas de cata: Es un vino de color rojo rubí profundo. En nariz presenta aromas a frutas rojas y negras, frescas y maduras. Como Ciruelas rojas, cassis, moras y algunas notas florales. En la boca es ligero, fresco, franco, con taninos maduros y elegante final.

Porque enseñar es aprender y aprender es enseñar. Castore, el homenaje silencioso a generación de educadores que dan todo por el conocimiento.