



FICHA TÉCNICA

VARIETAL 65% Malbec
35% Petit Verdot

VIÑEDOS

Plantado en espaldero con riego por goteo y malla.



PASO POR MADERA

El 90% del vino tiene un período de crianza en barricas de 225 lts. de roble francés (70%) y americano (30%) durante 12 meses.



ALTITUD
1100 msnm



MÉTODO DE COSECHA

Manual en canastos de 25 kgs.

VINIFICACIÓN

Al arribar la uva a la bodega se realiza una selección manual en cinta donde se eliminan hojas, palos y toda uva que no esté en perfectas condiciones. Posteriormente se realiza el despalillado y molienda. La fermentación se realiza en tanques de 50 HL - 70 HL a temperaturas controladas de 25°-27° con levaduras seleccionadas. Luego de un período de maceración de 23-26 días, el vino realiza fermentación meloláctica en barricas.

TEMPERATURA IDEAL



PLATOS ARMÓNICOS



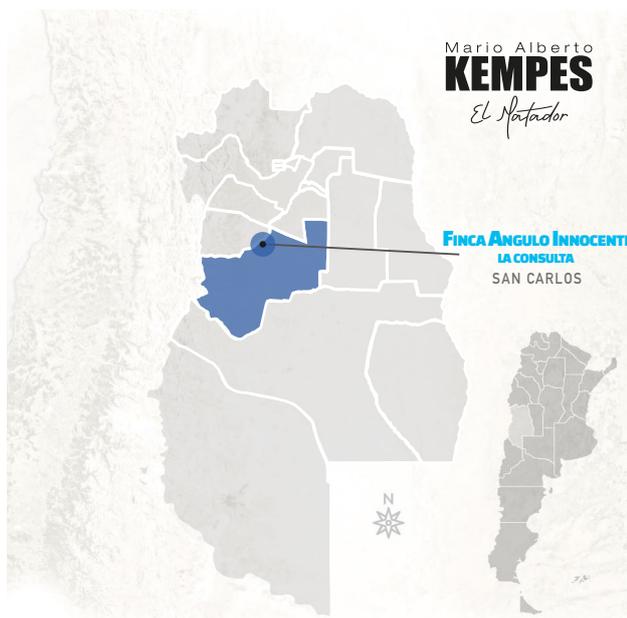
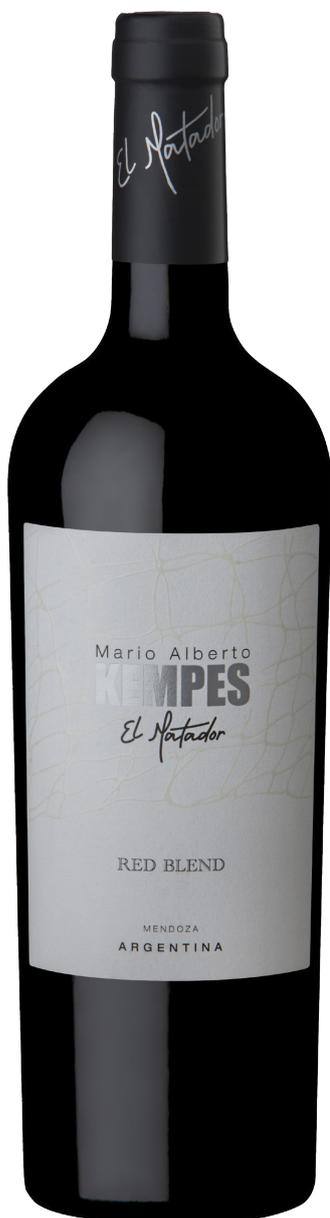
Cazuela de mariscos - Cerdo a la parrilla - Bondiola a la parrilla.



NOTAS DE CATA

Color potente de color rojo violáceo. Notas de frutos rojos y negros, menta, vainilla y especias. En boca se presenta con gran personalidad varonil, de buen cuerpo, armónico y sensual.

WINEMAKER José Di Marco



Finca Angulo Innocenti. En el caso de la producción de Malbec, contamos con pequeñas producciones de la sección oeste, enfocadas en el cuidado y la calidad. En el caso de la producción Petit Verdot, la calicata realizada en este sector de la finca, permitió determinar a través de la toma de muestras y su análisis en laboratorio, que las características físico - químicas por capas generan excelentes uvas, de buen cuerpo, aroma y maduración.

[Ver fotos de fincas aquí](#)

Escanear para ver el video del vino de Mario Alberto Kempes



El Nataador

"El vino siempre formó parte de las reuniones familiares, con amigos y en todos los momentos más importantes de mi vida. Fue y será siempre una costumbre sana y saludable".