



STAPHYLE

Dragón de Vino

I.G. POTRERILLOS MALBEC
HARVEST **2017**

VIÑEDO

Viñedo	Staphyle
Terroir	Potreriillos, Luján de Cuyo, Mendoza
Altitud	1.370 m.s.n.m.
Superficie total	5 hectáreas
Superficie Varietal	4 hectáreas.
Cuartel / Hileras	Completo
Conducción	Espaldero alto
Riego	Por Goteo
Edad de las vides	6 años
Suelo	Franco Arcilloso
Viñedo con defensa antiheladas.	

VINO

Composición	100% Malbec
Alcohol	13.5%
Azúcar	2.10
Acidez Total	5.77
PH	3.6

ELABORACIÓN

Cosecha	Manual
Fermentación Alcohólica	Tanques de acero inoxidable.
Tiempo y temperatura de Fermentación	25°C y 25 días
Técnica de Maceración	Tradicional
Paso por Roble	barricas nuevas Boutes de 225 litros, 15 meses
Producción en Botellas	3.500

NOTAS DE CATA

Tiene la impetuosidad de un monarca. Su color rojo púrpura es voluptuoso y desafiante. Su aroma a fresas del bosque y sus trazas minerales son la expresión íntima de sus bayas concebidas en la montaña. En boca ejerce su dominio absoluto semejando a la arrogancia de lo infinito.
Temperatura de servicio: 16 ° a 18° C



BODEGAS
STAPHYLE
MENDOZA - ARGENTINA

www.staphyle.com