

La Cayetana

Integræ Naturæ

MALBEC

MENDOZA - ARGENTINA

2019



Varietal: 100% Malbec

Viñedo: Ubicado en la Cruz de Piedra, Maipú, a 750 msnm. Uvas orgánicas certificadas, plantas de 30 y 70 años. Espaldero bajo. Suelo profundo franco-arcilloso.

Vineyard: Located right in the limit of Cruz de Piedra, maipú, at 750 m.a.s.l. Certified organic grapes, 30 to 70 year old vines. Low V.S.P- Sandy/loamy deep soil.

Cosecha: Manual, en 3 pases del 24 al 29 de marzo de 2019 @ 23,5/26 brix.

Harvest: Manual in 3 different consecutive moments, from March 24 to 29 @23,5/26 brix.

Maceración: En frío con 20% de racimo entero.

Fermentación: Levadura nativa, por 25 días, en recipiente de concreto de 5.000L.

Maceration: With 20% whole bunch at cold temperature.

Fermentation: Native yeast, 25 days in 5000 L raw concrete cubes.

Crianza: 100% en barrica de roble francés de 225 L, por 12 meses, 8 meses de crianza en botella. FML espontanea.

Ageing: 100% french oak 225L barrels for 12 months. Spontaneous MLF.

Alcohol: 14% - **pH:** 3,73 - **Acidity:** 6,38 g/l. - **Az R:** 2,32 g/l. - **A. Vol:** 0,58

Producción: 6700 botellas / **Production:** 6700 bottles

Temperatura de Servicio: Airear a 10°C - Servir a 14°C

Service Temperature: Aerate at 10°C - Serve at 14°C.

Vinos de la tierra de la Cruz de Piedra