

MOSSO

Nombre de Bodega:

BODEGA MOSSO

Nombre del Vino:

FAMIGLIA MOSSO MALBEC

INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietales: 100% Malbec

Añada: 2010

Alcohol: 13.7% by vol.

Acidez: 5,18 g/l

Azúcar Residual: 2,21 g/l

PH: 3,8

Extracto Seco: 26,28 g/l



CONTRATISTA FINCA: LUIS MENDEZ (trabaja junto a Familia Mosso desde 1979)

INGENIERO AGRÓNOMO: JUAN GIUGNO

ENÓLOGO: RUBEN SFRAGARA

VIÑEDOS

INDIACION GEOGRAFICA LUNLUNTA: Por ley 25.163 de Indicación Geográfica, el viñedo Mosso ubicado en Azcuenaga s/n, Lunlunta, Maipú, Mendoza, ha obtenido del I.N.V. (Instituto Nacional de Vitivinicultura) por Resolución C4/2005 el reconocimiento, registro, protección y derecho a uso de la Indicación Geográfica LUNLUNTA por sus características particulares para el cultivo de la vid, apto para la elaboración de vinos de alta calidad.

EDAD DE LOS VIÑEDOS: 14 años, cultivados en terrenos poco profundos y pedregosos con riego controlado. Raleo de racimos a mediados del invierno en enero de cada año.

VINIFICACIÓN

Molienda suave con fermentación clásica durante 7 días, utilizando levaduras seleccionadas a temperatura controlada. Remontajes frecuentes y delestaje en su maceración prolongada que se extiende por 20 días.

CRianza EN ROBLE: 8 meses 30% del volumen en roble francés primer uso y 70% del volumen en roble americano de segundo uso. Guarda estimada en 5 años