



R.J.VIÑEDOS



Joffré

EXPRESIONES DE TERROIR

MALBEC

Composición Varietal: 100% Malbec

Año de Cosecha: 2.015

Vendimia: Cosecha Manual segunda y tercera semana de Marzo.

Procedencia: Viñedos de Luján de Cuyo y Maipú Altitud entre 740 y 900 m.s.n.m.

Ciclo Vegetativo: La temporada 2.014/15 se caracterizó por un invierno cálido y un verano fresco con lluvias superiores al promedio. Los viñedos establecidos sobre suelos bien drenados dieron vinos de gran calidad gracias a las temperaturas inferiores al promedio, mientras que aquellos situados en suelos más pesados requirieron grandes esfuerzos agronómicos en su manejo.

Rendimiento: Entre 10 y 15 ton/ha

Maceración: 2 a 3 días de maceración en frío, 12 a 15 días de maceración total

Fermentación Alcohólica: Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en piletas de hormigón epoxipadas

Fermentación Maloláctica: Con bacterias indígenas

Notas de Degustación: Color rojo rubí intenso. Sus aromas de fruta roja como ciruelas, frambuesas y especias son la antesala de un vino fresco, fácil de beber, con una acidez equilibrada y taninos dulces y suaves. Su retrogusto es fresco y frutal.