

# LE COMBAT

## Malbec Orgánico

(100% Malbec)

### Historia

Le Combat se origina en un viñedo familiar con más de 50 años de antigüedad el cual hemos bautizado como Finca Don Daniel, ubicada en la localidad de Alto Salvador, San Martín, a 40 km de la ciudad de Mendoza. Su dueño original pertenece a la tercer generación de una familia italiana, instalada en Mendoza hace mas de 80 años.

### Viñedos

Los viñedos están ubicados a 680 metros de altura sobre el nivel del mar, de clima templado, la zona tiene gran amplitud térmica anual, favoreciendo el reposo vegetativo de las plantas favoreciendo el desarrollo de las mismas.



### Zona

Alto Salvador, San Martín, Mendoza.

### Cosecha

Manual, fines de marzo.

El racimo no debe perder su integridad.

### Datos analíticos

Alcohol 15,50 % v/v

Azúcar: 4,30 gr./l.

Acidez total 6 gr./l

pH: 3,61

### Fermentación

Completa con levaduras indígenas en piletas de hormigón, utilizando piedras de la finca para un sombrero sumergido. Temperatura 23°C y 28 °C. se realizan 3 remontajes abiertos y 3 cerrados. El prensado se realiza en prensas de jaulas hidráulicas con bajo rendimiento.

### Maduración

Se deja madurar 6 meses en piletas de hormigón a temperatura controlada, favoreciendo el desarrollo de la fermentación maloláctica de manera espontánea en contacto con duelas de roble francés.

### Notas de Cata

Vista presenta colores vivos, limpios y brillantes. Color rojo cereza atractivo y toques violetas. En nariz se expresan frutas rojas, cereza, mermelada de frutilla, un toque de humo y tabaco. En boca predominan taninos dulces, redondos y definidos. Acidez media con un final limpio, sutil.

donozoberlanga

info@bodegadonozoberlanga.com

Oficina Comercial  
Commercial Branch  
(+54 9 261) 15 5270 834

Dr. Moreno 2865 | M5502ALB  
Ciudad de Mendoza | Mendoza  
Argentina

