

MIMI > BIVARIETAL CON MALBEC Y MERLOT



PRESENTACIÓN

Productor: Bodega Araujo

Línea: MIMI

Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina

Botella: Conica baja con picada, color verde oliva, 750 ml.

Cierre: Microaglomerado.

INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: 60% Malbec, 40% Merlot.

Año de cosecha: 2020.

Altitud: 600 msnm.

Edad del viñedo: 17 años/18 años, respectivamente.

Irrigación: Por goteo y por surco.

Rinde por hectárea promedio: 8500 kilos.

Densidad: 4000 plantas por hectarea.

Conducción: Espaldero alto.

Suelo: Franco arenoso.

Poda: Mixta tradicional Guyot doble.

Cosecha: Manual en cajas de 20 kilos.

Fermentación alcohólica: Levaduras seleccionadas

Fermentación maloláctica: Si.

Madera: 6 meses roble francés, tostado medio.

Alcohol: 13,7%

Azúcar: 5,40g/L

Acidez: 5,25 g/L

Aditivos: Contiene sulfitos.

PACKAGING

Caja: cartón corrugado con capacidad para 6 botellas, con separador.

Peso por caja: 7.14 kg.

Paletización recomendada: 150 cajas por palet (5 capas de 30 cajas cada una).

MIMI > BIVARIETAL CON MALBEC Y MERLOT



PROCESO DE VINIFICACIÓN

La vendimia, despalillada y estrujada, se escuba fermentando durante 7 días a temperaturas controladas de 22 a 26°C, con remontajes diarios y un délestage por día. La fermentación maloláctica tiene lugar espontáneamente. El vino permanece en botella durante un año al perfecto abrigo en la bodega.

PRODUCCIÓN

22400 Botellas

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

16 - 18° C

NOTAS DE CATA

Vista: Rojo rubi con matices granate, de buena intensidad cromática y brillantez.

Nariz: Aparecen notas mentoladas y especiadas, combinadas con frutas rojas y negras como cerezas, frambuesas, moras, arándanos.

Boca: Entrada amable, madura, sedosa, con acidez equilibrada, taninos redondos y elegantes, de textura suave y balanceada, de larga persistencia, con notas de vainilla y chocolate, madera bien amalgamada y final de boca prolongado, que nos invita a seguir bebiendo.