

MIMI *bivarietal malbec & merlot*



> PRESENTACIÓN

Productor: Bodega Araujo.
Línea: Mimi, bivarietal.
Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina.
Botella: Cónica baja, con picada, color verde oliva, 750ml.
Corcho: Microaglomerado calidad diam. 5



INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: 60% malbec, 40% merlot, viñedos propios.
Año de cosecha: 2019.
Altitud: 600 m.s.n.m.
Edad de viñedos: 15 años.
Irrigación: por superficie.
Rinde por hectárea: 8000 kg.
Densidad: 4000 plantas por hectárea.
Conducción: espaldera.
Suelo: franco -arenoso.
Poda: tradicional.
Cosecha: manual, en cajas de 20 kg.
Fermentación alcohólica: levaduras seleccionadas, 25 grados, 20 días.
Fermentación maloláctica: cultivo de bacterias lácticas seleccionadas producido en bodega.
Madera: 6 meses roble francés, tostado medio.

Alcohol: 13.9% vol.
Acidez: 5.25g/L.
Azúcar: 2.40g/L.
Aditivos: 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).



NOTAS DE CATA

A la vista presenta un color rojo rubí, intenso, con destellos violáceos. En nariz encontramos el ensamble perfecto entre los aromas de frutos rojos, cerezas y moras, propios del Malbec, con la nota especiada que aporta el Merlot. El primero aporta frescura e intensidad, el segundo fineza y elegancia. La entrada en boca es dulce, con buena estructura y final persistente.
Temperatura de servicio entre 16° y 18°C.

DESDE
2001

TARRAGONA 451 bis
ROSARIO, ARGENTINA

+54 9 341 6193447
www.bodegaaraujo.com.ar



MIMI

