

# Maula & Misery mouse



## **MALBEC**

- Uva: 100% Malbec.
- Viñedos: Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
- Altura: 1.050 m.s.n.m. al pie de la Cordillera de los Andes.
- Tipo de suelo: Franco.
- Riego: austero por surcos de acuerdo a la tradición Huarpe, pueblo originario de Mendoza que formó parte del Imperio Inca.
- Cosecha: en la primera semana de Abril de cada año, manual en bines de 390 kg., con selección de racimos en finca y en bodega.
- Maceración: Pre-fermentativa en frío para promover la extracción de aromas típicos y concentrar el color.
- Fermentación: a 26° / 27° C con levaduras seleccionadas.
- Maduración: tres meses en botella.

## **MALBEC**

- Grape: 100% Malbec.
- Vineyards: Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
- Altitude: 1,050 m. over the sea level, at Los Andes Mountains.
- Soil type: Loam textured soil.
- Irrigation: Restrained through furrows according to the tradition of Huarpe people, native inhabitants from Mendoza which were part of Inca Empire.
- Harvest: First week of April every year, hand harvest in big boxes of 390 k, selecting bunches at the vineyard and at the winery.
- Maceration: Cold maceration prior to fermentation in order to extract typical aromas and concentrate color.
- Fermentation: at 26° / 27° C with selected yeast.
- Maturation: Three months in bottle.

## **MALBEC**

- Uva: 100% Malbec.
- Videiras: Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
- Altura: 1.050 m. sobre o nível do mar ao pé da Cordilheira dos Andes.
- Tipo de solo: Franco.
- Rego: austero por treinos de acordo com a tradição Huarpe, povo originário de Mendoza que formou parte do Império Inca.
- Colheita: na primeira semana de Abril de cada ano, manual em bines de 390 k, com seleção de racimos em finca e em vinícola.
- Maceração: pré-fermentativa em frio para promover a extração de aromas típicos e concentrar a cor.
- Fermentação: a 26° / 27° C com leveduras seleccionadas.
- Maduração: três meses em garrafa.