

NESHAMĀH

MALBEC ANCELLOTTA

Los sueños y pasiones que desarrollamos a lo largo de los años se entrelazan como un mandala único que es nuestra alma.

COMPOSICIÓN

50% Malbec, 50% Ancellotta

VIÑEDOS

Zona Este - Mendoza

COSECHA

Fines de marzo, manual.

ELABORACIÓN

Maceración: Termomaceración a 65-67°C.

Fermentación: A 25/26 °C con levaduras seleccionadas en tanques de concreto. Fermentación maloláctica 100%.

Crianza: 3 meses en tanques de concreto, 3 meses en barricas de roble americano y 5 meses en botella.

NOTA DE CATA

Presenta un color rojo violáceo muy intenso y atractivo, denso. En nariz es un vino muy frutado, con aromas a frutos rojos, frambuesas y especias. En el fondo se manifiestan delicados toques de vainilla aportados por el paso en madera de roble americano. Elegante en boca, agradable y amable. Taninos suaves y aterciopelados, bien equilibrado. Final de boca agradable y muy extenso.



NESHAMĀH

MALBEC ANCELLOTTA

Los sueños y pasiones que desarrollamos a lo largo de los años se entrelazan como un mandala único que es nuestra alma.

PRESENTACIÓN

	Vidrio 750 ml
Peso Bruto Botella (Kg)	1,15
Unidades por Caja	6
Peso Bruto Caja (Kg)	7,14
Dimensiones Caja (m)	0,162 x 0,240 x 0,310
Volumen (m3)	0,012

TARA

	Vidrio 750 ml
Cajas por Piso	28
Pisos	5
Cajas por Pallet	140
Unidades por Pallet	840
Peso por Caja (Kg)	7,14
Subtotal de Peso por Pallet (Kg)	999,6
Peso de Pallet (Kg)	25
Peso Total por Pallet (Kg)	1.024,6

VOLUMEN

	Vidrio 750 ml
Base (m2)	1,2
Altura (m)	1,72
Pallet	0,15
Cajas	1,57
Total (m3)	2,06