

ALFREDO ROCA

PARCELAS ORIGINALES MALBEC



Variedad:	100 % Malbec
Superficie de la Parcela:	2,4 has.
Año de Plantación:	1953
Viñedo:	Finca La Perseverancia
Apelación:	San Rafael, Mendoza
Cosecha:	2017
Producción:	6500 Bot.
Fecha de Cosecha:	Primera semana de Abril
Producción por Ha.:	65 qq/ha
Alcohol:	13,3°

ELABORACIÓN

Despalillado, enfriado de vendimia a 12°C y encubado.
Fermentación a 20 °C con dos remontajes diarios
hasta 0 Be°, maceración prolongada sobre orujos por 28 días.

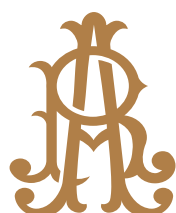
CRIANZA

8 meses en barricas de 2° y 3° uso. 50% americano, 50% francés.

“Malbec de mucha identidad debido a su diversidad genética propia de viñedos muy antiguos plantados por nuestros antepasados respetando las propias diferencias entre plantas (sin selección masal). Posee un color rojo vibrante de tonos negruzcos. Sus aromas son intensos que recuerdan a frutos negros, violetas, ciruela con final a grava húmeda. En boca se conjuga intensidad con frescura gracias a sus taninos elegantes y acidez vivaz.”

Alejandro Roca - Winemaker

NOTAS DE DEGUSTACIÓN



ALFREDO ROCA

SAN RAFAEL - MENDOZA

54 260 4497194 / 4497250 roca@rocawines.com
www.rocawines.com