



Malbec reserva 2022

Variedad	Malbec 100%	
Viñedo	Santa Berta Millapel	
DO	Valle del Itata	
Alcohol	13,5%	alc/vol
Acidez Total	3,20	g/L sulfúrico
pH	3,58	
Azúcar residual	2,44	g/L glucosa
Sulfuroso libre	14,00	mg/L
Sulfuroso total	64,00	mg/L
Acidez volátil	0,65	g/l acético
FML	100%	
Fecha envasado	22 de diciembre de 2023	






B E R T A
FAMILY WINES

Malbec reserva 2022

Notas del enólogo

Suelo franco arcilloso con fertilidad media. Rendimiento de 10 ton/ha con 2.700 ptas/ha y riego por goteo. Plantas en pie franco en sistema de espaldera.

Uva cosecha manual. Descobajado, sin molienda de la uva y fermentación a 25°C por 10 días. Descube despues de 30 días a fudre frances de 7.000 litros para FML. Se mantiene por 8 meses antes de su embotellado.

Notas de cata

Color rojo rubí profundo. Aromas de frutas rojas frescas. Vino de cuerpo medio y gran estructura, que se unen elegantemente para un final suave, grato e incitante. Compañía ideal para carnes rojas livianas, comidas preparadas y verduras salteada.

Servir a 17°C





Malbec reserva 2022

Botella

Tipo	Ecova Classica P28	
Color	Verde	
Peso	400	grs.
Volúmen	750	cc
Alto	30,2	cms.
Diámetro	7,5	cms.
Peso total	1.140	grs.
Código barras	0659438775389	



Caja

Tipo	6 botellas paradas	
Largo	23,7	cms.
Alto	31,4	cms.
Ancho	16,0	cms.
Volumen	0,0119	m3
Peso total	7.190	grs.

