



# STAPHYLE

## *Dragón de Vino*

**I.G. POTRERILLOS MALBEC**  
**HARVEST 2017**

### VIÑEDO

Viñedo	Staphyle
Terroir	Potreriillos, Luján de Cuyo, Mendoza
Altitud	1.370 m.s.n.m.
Superficie total	5 hectáreas
Superficie Varietal	4 hectáreas.
Cuartel / Hileras	Completo
Conducción	Espaldero alto
Riego	Por Goteo
Edad de las vides	6 años
Suelo	Franco Arcilloso
Viñedo con defensa antiheladas.	

### VINO

Composición	100% Malbec
Alcohol	13.5%
Azúcar	2.10
Acidez Total	5.77
PH	3.6

### ELABORACIÓN

Cosecha	Manual
Fermentación Alcohólica	Tanques de acero inoxidable.
Tiempo y temperatura de Fermentación	25°C y 25 días
Técnica de Maceración	Tradicional
Paso por Roble	barricas nuevas Boutes de 225 litros, 15 meses
Producción en Botellas	3.500

### NOTAS DE CATA

Tiene la impetuosidad de un monarca. Su color rojo púrpura es voluptoso y desafiante. Su aroma a fresas del bosque y sus trazas minerales son la expresión íntima de sus bayas concebidas en la montaña. En boca ejerce su dominio absoluto semejando a la arrogancia de lo infinito.  
*Temperatura de servicio: 16 ° a 18° C*



BODEGAS  
**STAPHYLE**  
MENDOZA - ARGENTINA

[www.staphyle.com](http://www.staphyle.com)