

BUENALMA | MALBEC | ORGÁNICO

FINCA DINAMIA es un emprendimiento ORGÁNICO y BIODINÁMICO. Nuestros vinos son creados en armonía entre el cielo y la tierra, dejando al hombre interactuar sólo bajo métodos naturales. Permitiendo a la naturaleza expresarse, es ésta nuestra misión para crear vinos.

NOTA TÉCNICA

VARIEDAD: Malbec 100%.

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA: LETIS S.A.

CERTIFICACIÓN BIODINAMICA: DEMETER.

APELACIÓN: Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 750 metros.

RENDIMIENTO: 30 a 32 qq. por hectárea.

CONTROL: Minucioso y constante de las plantas para obtener una equilibrada relación de producción y calidad de nuestros frutos. Un trabajo ecológico y biodinámico que nos lleva a cosechar uvas sanas para obtener un excelente vino.

COSECHA: Manual en cajas de 20kg.

FERMENTACIÓN: Cubas de acero inoxidable, respetando los estándares de la elaboración orgánica y buscando un comportamiento armonioso de las levaduras indígenas a una temperatura media baja de fermentación, explotando características típicas de un Malbec Argentino. Realizamos dos remontajes diarios para mejorar la extracción de color y aromas.

MADURACIÓN: Nueve meses en tanques de acero inoxidable.

BOTELLAS: Ecológicas de menor espesor, para mejor reciclado del vidrio (línea ecológica ECOVA).

CORCHOS: Tapones vegetales, producidos con materias primas renovables y sostenibles, derivadas de la caña de azúcar. Huella de carbono cero, 100% reciclables.

CAJAS: Cartones reciclados de segundo uso.

ANHÍDRIDO SULFUROSO: Menos de 60 partes por millón.

ALCOHOL: Aproximado 13,8%.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Un vino sensorialmente completo, dado por el equilibrado manejo de un viñedo orgánico y biodinámico, acompañado por la gran amplitud térmica entre el día y la noche.

De color rojo rubí profundo, con aroma que recuerda a ciruelas maduras. En boca se denota su amabilidad tánica, de buena intensidad, y con un paso complaciente en cada sorbo.

Un vino con una complejidad excepcional.

VINOS ENTRE EL CIELO Y LA TIERRA

