

## **Essence Malbec 2016**

**Vendanges** - mécaniques\_pendant la nuit

**Cépage** - 100% Malbec

**Terroir** – Ayalon Valley

### **Analyse de raisin a la reception :**

**Baumé** – 14.6

**Acidité total en acide tartrique (g/L)** – 5.9

**pH:** 3.59

### **Procédure de vinification :**

Les raisins sont arrivé au domaine vers le petit matin, ils sont passe par l'égrappoir puis on a commencé une macération pré fermentaire de 48 heures à 8 degrés avec un ajout de 0.5 gl d'acide tartrique

Après la macération on a ajouté des levures de type Clos puis on a commencé la fermentation alcoolique a une température de 27 degrés, à la fin de la fermentation alcoolique nous avons fait une macération post fermentaire pendant 3 jours puis on a pressé les raisins et commence une fermentation malolactique en cuve

A la fin de la fermentation malolactique nous avons entonné le vin en barrique française neuve à 90 % pendant 16 mois

### **Analyse du vin :**

Alcool (% v/v): 14.5

Acidité total en acide tartrique (g/L) – 6.2

pH: 3.65