

## **L'AME**

País: España

Origen: Cuenca, Manchuela DO

Año: 2008

Alcohol: 13.5%

Uvas: 100% Malbec

Elaboración: Vendimia a partir del 12 de octubre, clima frío, vendimia a mano en cajas de 12 Kg., fermentación en depósitos INOX de 6000 litros. Maceración de 2 semanas en frío antes de fermentación. No se añaden levaduras, se conserva la levadura autóctona de cada variedad.

Viñedos de 15 años

Envejecimiento: 14 meses en barrica Nueva de roble francés 225/300 lts.

Notas de cata: nariz floral, frutas rojas sobre todo compotas, mermeladas, hay un importante recuerdo a violetas en la nariz. Buena acidez y frescura. Limpio y largo en boca. Dulces de violeta, aterciopelado.

Acidez: 6.5

Ph: 3.3

Embotellado: Mayo 2011

Puntuaciones: Peñin 91,

decanter: commended wine

Producción: 20.000 btl

