

DINAMIA RESERVA | MALBEC | ORGÁNICO | BIODINÁMICO

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.

Dinamia Reserva, vino de Alta Gama, es un complejo Malbec obtenido de nuestros viñedos ubicados en el oasis sur de la provincia de Mendoza, San Rafael.

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: Vasijas Ovoides, respetando los estándares de la elaboración orgánica y buscando un comportamiento armonioso de las levaduras indígenas a una temperatura entre 22 y 24°C, explotando características típicas de un Malbec Argentino. Realizamos 3 remontajes diarios para mejorar la extracción de color y aromas.

MADURACIÓN: Un año en huevo de cemento.

ANHÍDRIDO SULFUROSO: menos de 50 partes por millón.

ALCOHOL: 13,8%.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

VISTA: Su color es rojo oscuro con marcados tonos violáceos.

AROMA: Intenso, los frutos rojos maduros, entre ellos las guindas y las ciruelas, junto a las plantas nativas del campo, logran un complejo equilibrio aromático.

GUSTO: En boca nos ofrece una buena acidez, taninos redondos, maduros y elegantes.

Dinamia nos ofrece una complejidad excepcional.

VINO NACIDO EN PERFECTA ARMONÍA CON EL UNIVERSO

