

YOYO

MALBEC 2018

La jarilla Yoyo se encuentra en un viejo cuartel de Malbec, ubicado el corazón de Altamira al pie de la cordillera de los Andes. Yoyo es el espíritu egocéntrico del vino por destacar y resaltar su lugar único en el mundo.

*Quiénes somos nosotros para
decirte que vas a sentir?*

*Este espacio es un espacio
personal para que completes
con tus narraciones*

Proyecto en conjunto con un enólogo y amigo extranjero, donde la mayor parte de la producción se exporta y solo un par de botellas quedan en Mendoza para deleite de algunos.



Varietal	85% Malbec, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Sauvignon.
Origen/Viñas	Selección de parcelas de Altamira, Mendoza, Argentina.
Producción	3.000 kilogramos por hectárea.
Fermentación	Una vez definida la madurez de la uva Malbec a través de degustación, se determina el porcentaje de el resto de las variedades a co fermentar. Co fermentación con levaduras indígenas en vasija de concreto por 12 días entre 23 y 30 grados de temperatura. 100% de fermentación maloláctica.
Guarda	26 meses en 3 barriles de 500 litros y una barrica de 225 litros de roble francés.
Alcohol	15,2%
Acidez total	5,56 gr/lit
Azúcar Residual	1,8 gr/lit
Ph	3,80
Botellas producidas	1800