



FABIO COULLET
BODEGA

Romé-Conte

100 % ROMÉ - VARIEDAD AUTÓCTONA MALAGUEÑA

VIÑEDO

Una fiel representación de los antiguos viñedos de Málaga. Cultivo en vaso de secano de una única parcela a los pies de la Sierra Tejeda en el pueblo de Salares, en un paisaje de escarpadísimo relieve surcado por numerosos barrancos y concumbres que alcanzan los 2.000 metros sobre el nivel del mar, donde sus suelos únicos en la Axarquía, formados por granitos con intercalaciones de esquistos, confieren al vino mucha mineralidad.

- Ubicación: Axarquía
- Elevación: 850 metros de altitud
- Dimensión: 0,85 ha
- Densidad plantas: 1500 plantas/ha
- Rendimientos: 800 kgs por ha
- Edad: 125 años
- Selección Clonal: Tradicional
- Formación: Vaso Tradicional
- Irrigación: Cultivo en secano
- Suelos: Pizarra con granito

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Añada con primavera fresca y lluviosa, y un verano extremadamente seco y caluroso, que limitó la producción. Las uvas llegaron a vendimia con un estado sanitario perfecto y una bonita concentración aromática.

VENDIMIA

Las uvas se recolectan a mediados de setiembre, con perfecto equilibrio de azúcares acidez y Ph. Uvas de alto potencial aromático.

- Punto de vendimia: 13 %.
- Densidad: 1099
- Estado Sanitario: perfecto, sin botrytis ni deshidratación
- Fecha: 18 de Setiembre.





FABIO COULLET
BODEGA

Romé-Conte

100 % ROMÉ - VARIEDAD AUTÓCTONA MALAGUEÑA

VINIFICACIÓN

De mínima intervención, las uvas se despallan y se encuban a grano entero en depósitos de acero inoxidable a macerar con sus pieles durante 9 días a temperatura controlada, luego de la fermentación se prensan y pasan a barricas de roble francés donde realizan la fermentación maloláctica y se afina durante 13 meses, sin tratamientos de frío o microfiltraciones.

- Prensado: Uva despallida.
- Prensa: Neumática
- Levaduras: Indígenas procedentes del viñedo
- Depósitos: Acero inoxidable
- Fermentación primaria: 9 días
- Contacto lías: Sin batonnage
- Coupage: 100 % Romé. Realizamos una ligera filtración de papel antes del embotellado

EMBOTELLADO

Embotellado luego de un año en barricas de roble francés

DATOS TÉCNICOS

- ABV (alcohol por volumen): 13,2% Azúcar residual: 0,53 gr/L
- TA (total acidez): 6,11/L
- pH: 3,32
- SO2 Tot.: 20 mgr/L
- Cierre: Corcho Natural

NOTAS DE CATA

Vino de capa muy baja debido a la baja concentración de antocianos en la piel de esta variedad tinta. Delicadas notas de fresa salvaje con un fondo súper mineral que evoca la pizarra del suelo de donde proviene. Una añada con delicadeza, frescura y amplitud.

MARIDAJE

Mucha frescura en boca, una buena acidez y taninos presentes redondeados por la madera. "¿Nos hablamos una botella de vino?"

