

MALBEC 2020



Composición Varietal:
100%Malbec

Origen:
Paraje Altamira
San Carlos - Valle de Uco
Mendoza - Argentina

Suelos:
Franco-limo-arenoso con presencia de piedras tipo Canto Rodado en profundidad media, de Fertilidad Media a Baja, con bajo porcentaje de Material Orgánico.

Clima:
De inviernos rigurosos y veranos templados, esta región que se encuentra al Sur Oeste del Valle y por ello cuenta con las menores temperaturas de todo el valle, tanto mínimas como máximas. Esta amplitud térmica desarrolla en las uvas pieles de gran espesor y con mucho contenido de polifenoles, lo que da como resultado vinos de gran color y excelentes taninos. Además de intensificar los aromas florales y especiados.

Cosecha:
Se realizó manualmente la última semana de Marzo y las uvas fueron transportadas hasta la Bodega en bines de 400 kilos de capacidad.

Elaboración:

Maceración prefermentativa de 48 horas en pileta de concreto, para luego dar comienzo a la Fermentación durante 7 a 8 días a temperaturas que van desde los 24°C a los 28°. Durante la maceración (12 a 15 días). Se realizan remontajes y pisoneos según nivel de compactación de los orujos (sombbrero). El vino nuevo obtenido es parcialmente llevado a crianza en roble durante 9 meses, luego de este periodo se hace el corte final, para luego ser envasado y finalizar su crianza por un breve tiempo más en estibas.

Notas de Cata:

A la vista sorprende su color violáceo profundo. En Nariz se destacan los aromas a frutos negros y frutas rojas maduras, toque de pimienta rosa o Aguaribay, que son acompañadas por sutiles notas de tabaco, chocolate y vainilla aportados por la crianza en roble. En boca es de taninos dulces que aportan gran volumen y sedosidad, de final persistente que siempre invita a experimentarlo nuevamente.

Notas técnicas

Alcohol: 14,4 %
Acidez Total: 5,80 g/l
Azúcar: 2,5 g/l
pH: 3,7