

VISTALBA®



VISTALBA CORTE C 2021

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

Malbec 85% - Cabernet Sauvignon 15%

· VIÑEDOS ·

Finca Vistalba

Apelación: Luján de Cuyo – Mendoza

Sub – apelación: Vistalba

· TERROIR ·

Suelo de origen aluvional con una capa superior de composición franco arcilloso. El perfil es dominado por conglomerado con abundante presencia de canto rodado.

› *Riego: Superficial, conducido en la hilera por surco.*

› *Altura: 995 msnm*

Tipo de manejo: Canopia de mediana a baja densidad buscando iluminar los racimos con luz indirecta y proteger la fruta de la radiación solar directa, suelos con labranza tradicional permitiendo la coexistencia de centeno hilera por medio. Manejo sustentable evitando el uso de herbicidas y pesticidas. En las dos variedades la poda es tipo Guyot Doble.

· VINIFICACIÓN ·

Fecha de cosecha: Malbec principios de marzo, Cabernet Sauvignon fines de marzo. Sauvignon primer semana de abril.

› *Cosecha manual en cajas de 20 kilos.*

› *Elaboración: Tradicional, con maceración pre fermentativa en frío durante frío durante 3 días y 10 % de racimo entero. en el caso del Malbec. Trabajo sobre el sombrero realizado a través de remontajes y pisoneos. Temperatura de fermentación 25° C.*

› *El 20 % del corte tiene crianza en barricas de roble durante 8 meses.*

· NOTAS DE CATA ·

› *Color: Rojo rubí.*

› *Aroma: Se aprecian notas de fruta roja madura y especias como clavo de olor y pimentón.*

› *Boca: Entrada dulce y aterciopelada, centro de boca redondo. De buena estructura y final elegante.*

· DATOS TÉCNICOS ·

› *Alcohol: 13,7 %.*

› *Acidez Total: 5,33 g/l.*

› *Azúcares Reductores: 1,93 g/l.*

› *pH: 3,70*