

INSPIRADO MALBEC 2020



Composición Varietal:

100% Malbec

Origen:

90% Los Árboles de Villegas – Tunuyán – Valle de Uco.

10% Lunlunta - Luján de Cuyo - Mendoza

Suelos:

Lunlunta se encuentra sobre la Margen Norte del Río Mendoza, con suelos de profundidad media y de tipo Franco.

Los Árboles (1150msnm) posee suelos Franco arenosos con presencia de piedras tipo Canto Rodado, de Fertilidad Media a Baja, con bajo porcentaje de Material Orgánico.

Clima:

De inviernos rigurosos y veranos cálidos con días templados o cálidos y noches muy frías.

La amplitud térmica diaria es de unos 15°C, lo que favorece una muy buena producción de color y taninos en las uvas.

Cosecha:

Realizada manualmente.

La segunda semana de marzo para Lunlunta y la primera semana de abril para Los Árboles de Villegas. Las uvas fueron transportadas hasta la Bodega en bins de 400 kilos de capacidad.

Elaboración:

Se vinificaron tradicionalmente con movimientos de Remontajes, Pisoneos y Delestajes. Al Descube los vinos gotas fueron separados del vino prensa, y se crio en Barricas durante 12 meses cada región por separado, luego de ello se realizó el corte y el vino retornó a una vasija de concreto hasta su embotellado. Las Barricas utilizadas fueron francesas, solo el 40% eran nuevas.

Notas de Cata:

Aroma a frutas rojas maduras, sutiles notas de tabaco y chocolate o. En boca es de taninos dulces y estructurados, acidez equilibrada y final largo y persistente que siempre invita a experimentarlo nuevamente.

Notas técnicas

Alcohol: 14,8 %

Acidez Total: 5,90 g/l

Azúcar: 2,4 g/l

pH: 3,6