

# FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS  
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

## COSECHA

4º semana de abril de 2015 – en horas de la mañana para evitar las altas temperaturas

## FORMA DE COSECHA

Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos

## VARIETAL

Malbec 100%

## VIÑEDO

La Consulta – Valle de Uco – Mendoza - Argentina – 1.034m/snm

## EDAD DEL VIÑEDO

93 años

## CONDUCCIÓN

Viña baja

## CRIANZA

100% - 24 meses en barricas nuevas de roble francés

## EMBOTELLADO

25 de enero de 2017 – sin filtrar -

## PRODUCCIÓN

Partida limitada de 3.313 botellas

## ALCOHOL

14,7 %

## ENOLOGÍA

Rendimientos inferiores a los 35 qq/ha, sumados a una selección minuciosa (en los viñedos y en la bodega) tanto de racimos como de granos aseguran la obtención de una máxima concentración frutal y una maduración óptima. Luego de la triple selección y de una maceración en frío por un lapso de aproximadamente 72hrs. a 8°C - para extraer el máximo de aromas frutales y color - se condujo la fermentación alcohólica en pequeños tanques de acero inoxidable de 20, 25 y 50 hectolitros. Controlando la evolución, realizamos remontajes y delestages periódicos. A continuación se mantuvo una maceración extendida por 28 días para asegurar la estructura y complejidad del vino. El vino joven fue prensado suavemente y puesto en barricas nuevas de roble francés donde tuvo lugar la fermentación maloláctica. Fue añejado en barricas nuevas de roble francés durante 18 meses. Una vez embotellado, permanece dos años en nuestra cava.

## NOTAS DE CATA

A la vista se presenta de color bordó pálido con sutiles reflejos violetas. De nariz elegante, con aromas a mermeladas de frutas rojas combinadas con sutiles notas a especias y un sutil toque de tabaco y chocolate. Complejo, sofisticado, bien estructurado y voluptuoso, se destaca por su final en boca largo y aterciopelado.

## SERVICIO

Puede contener sedimentos totalmente naturales que no afectan la calidad del vino. Temperatura recomendada entre 16°C y 18°C. Recomendamos decantar al menos 1 hora antes de beberlo.



# 1922

