

FINCA ABRIL

VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

COSECHA	1º semana de abril de 2010
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
COMPOSICIÓN VARIETAL	Malbec 100%
UBICACIÓN DEL VIÑEDO	La Consulta – Valle de Uco – Mendoza - Argentina – 1.034m/snm
EDAD DEL VIÑEDO	88 años
CONDUCCIÓN	Viña baja
CRIANZA	El 100% se mantuvo 18 meses en barricas nuevas de roble francés
EMBOTELLADO	29 de septiembre de 2012 – sin filtrar -
PRODUCCIÓN	Partida limitada de 6.685 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 72 hs. 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. A continuación se realizó 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 cumplió con 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

Sólido, de gran estructura y estilo maduro muestra notas de ciruela negra, arándano y grafito combinadas con sutiles capas de especias y tostado. Presenta un color rubí intenso con destellos violáceos. Elegante acidez con un gran final en boca. Extremadamente complejo y sofisticado.

SERVICIO

Puede contener sedimentos totalmente naturales que no afectan la calidad del vino.
Temperatura recomendada entre 15°C y 17°C
Recomendamos decantar al menos 40 minutos antes de beberlo.



1922
GRAN RESERVA

