

# FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS  
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>COSECHA</b>          | 4º semana de abril de 2018                                       |
| <b>FORMA DE COSECHA</b> | Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos                        |
| <b>VARIETAL</b>         | Malbec 100%  |
| <b>VIÑEDO</b>           | La Consulta – Valle de Uco – Mendoza - Argentina –<br>1.034m/snm |
| <b>EDAD DEL VIÑEDO</b>  | 96 años  |
| <b>CONDUCCIÓN</b>       | Viña baja  |
| <b>CRIANZA</b>          | 100% - 18 meses en barricas nuevas de roble francés              |
| <b>EMBOTELLADO</b>      | 13 de febrero de 2020 – sin filtrar -                            |
| <b>PRODUCCIÓN</b>       | Partida limitada de 6.937 botellas                               |
| <b>ALCOHOL</b>          | 14,7 %   |

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.

Las uvas se cosecharon manualmente - con tijeras -, en cajas de 10 kilos, durante la mañana para evitar las altas temperaturas.

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.

De color rojo profundo con pronunciados destellos oscuros, presenta notas de ciruelas negras maduras y grafito complementadas con sutiles aromas especiados y toques minerales. Elegante acidez con una permanencia aterciopelada en boca. Fiel a sus orígenes, único y sofisticado.

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

## ENOLOGÍA

## NOTAS DE CATA

## SERVICIO

