

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

COSECHA	3º semana de marzo de 2020
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
VARIETAL	Malbec 100%
VIÑEDO	Parcela D - La Consulta - Valle de Uco – Mendoza – Argentina - 1.034m/snm
EDAD DEL VIÑEDO	23 años
CONDUCCIÓN	Espaldero alto
ALCOHOL	13.8%

ENOLOGÍA

Las uvas son cosechadas manualmente con tijeras, en cajas plásticas de 10kg.

Una vez en la bodega, se realiza una selección de racimos descartando aquellos que no están en óptimas condiciones para su elaboración. La uva ya descobajada, ingresa al tanque de acero inoxidable y se la mantiene en frío para lograr una gran extracción de precursores de aromas y color. Luego de transcurridos unos diez días de fermentación a una temperatura entre 24°C y 26°C, se descuba el vino para que termine de fermentar sin el contacto con sus hollejos. De esta forma obtenemos el color y la fruta deseados, pero con pocos taninos.

Sin paso por madera, se fracciona el mismo año de su cosecha.

NOTAS DE CATA

De color púrpura intenso, posee aromas a frutos rojos complementados con el típico aroma a violetas. Es un vino fresco y joven, de boca suave y taninos redondos. Como la fermentación finaliza sin el contacto con sus hollejos, se caracteriza por su suavidad, vivacidad y simpleza.

SERVICIO

Temperatura recomendada entre 13°C y 15°C



PARCELAS

