

FINCA ABRIL

VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

FECHA DE COSECHA	4º semana de marzo de 2019
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
VARIEDAD	Malbec 100%
UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Parcela F - La Consulta - Valle de Uco – Mendoza – Argentina - 1.034m/snm
EDAD DEL VIÑEDO	22 años
CONDUCCIÓN	Espaldero alto
CRianza	El 10% se mantuvo 3 meses en barricas de roble francés
ALCOHOL	13.4%

ENOLOGÍA

Las uvas son cosechadas manualmente con tijeras, en cajas plásticas de 10kg. Una vez en la bodega, sobre la mesa de selección se vuelcan las cajas y se descartan aquellos racimos y granos que no están en óptimas condiciones para su elaboración. La uva ya descobajada, ingresa al tanque de acero inoxidable y se inicia la fermentación alcohólica. Luego de transcurridos unos 7 días de fermentación a una temperatura entre 24° 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. Terminada la fermentación maloláctica, el 10% del vino pasa por barricas de tercer uso durante un período de tres meses aproximadamente.

NOTAS DE CATA

Vino joven, fresco, frutado, de boca suave y redonda - producto de su descube anticipado. Como la fermentación finaliza sin el contacto con sus hollejos, este vino se caracteriza por su suavidad, vivacidad y simpleza. De color púrpura brillante con recuerdos a notas de frutas rojas y especias, y aromas florales; su paso en boca es amable y sencillo, muy fácil de beber.

MARIDAJE

Ideal para acompañar tapas, pizzas, pastas y toda clase de sándwiches.

SERVICIO

Temperatura recomendada entre 13°C y 15°C



PARCELA F

