

# FINCA ABRIL

VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>COSECHA</b>              | 4º semana de abril de 2013                                    |
| <b>FORMA DE COSECHA</b>     | Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos                     |
| <b>COMPOSICIÓN VARIETAL</b> | Malbec 100%   |
| <b>UBICACIÓN DEL VIÑEDO</b> | La Consulta – Valle de Uco – Mendoza - Argentina – 1.034m/snm |
| <b>EDAD DEL VIÑEDO</b>      | 16 años   |
| <b>CONDUCCIÓN</b>           | Espaldero alto  |
| <b>CRIANZA</b>              | El 50% se mantuvo 12 meses en barricas de roble francés       |
| <b>EMBOTELLADO</b>          | 21 de octubre de 2014   |
| <b>ALCOHOL</b>              | 14,5 %  |

## ENOLOGÍA

Las uvas se cosecharon manualmente – con tijeras -, en contenedores de 10 kilos, durante la mañana para evitar las altas temperaturas, Una vez en la bodega, las cajas son descargadas sobre una mesa de selección donde se descartan los racimos y granos que no estén en óptimas condiciones para su elaboración. El grano entero ingresa en el tanque, se lo enfría y mantiene a 8-10 °C por 3 días para extraer aromas y color sin extraer taninos aún. Luego se realizan remontajes abiertos, cerrados y delestages. La fermentación se realiza controlando la temperatura, que puede variar de 25 a 28 °C durante aproximadamente 8 a 10 días. Concluida la fermentación alcohólica, se dejan macerar los hollejos en el vino hasta obtener la deseada combinación e intensidad de color, taninos y aromas, por alrededor de 15 a 25 días más. También se mantienen las condiciones necesarias para una correcta fermentación maloláctica, manteniendo la temperatura en esta etapa en no menos de 20 °C. El vino se añejó en barricas de roble francés por un periodo de 12 meses, para agregar estructura y complejidad al corte. Las botellas se estiban en nuestras cavas subterráneas durante doce meses más.

## NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso. En nariz se destaca un suave perfume a violetas que se fusiona con aromas de frutas rojas maduras, como la ciruela y la frutilla, seguido por sutiles notas a vainilla y coco, típicas del añejamiento en barricas de roble francés. En boca se presenta envolvente y elegante, con taninos dulces y una equilibrada acidez que le otorga un final largo y persistente.

## SERVICIO

Temperatura recomendada: entre 16°C y 18°C



*Rapsodia*  
RESERVA

