

# FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS  
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

<b>COSECHA</b>	3º semana de abril de 2016
<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 – 1.034m/snm
<b>EDAD DEL VIÑEDO</b>	19 años
<b>CONDUCCIÓN</b>	Espaldero alto
<b>CRIANZA</b>	El 50% se mantuvo 12 meses en barricas de roble francés
<b>EMBOTELLADO</b>	10 de octubre de 2017
<b>ALCOHOL</b>	14,9 %

## ENOLOGÍA

Las uvas se cosecharon manualmente – con tijeras -, en contenedores de 10 kilos, durante la mañana para evitar las altas temperaturas, Una vez que ingresan a 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. Finalizada 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

Vino elegante y complejo, de color violeta oscuro y profundo. A la nariz, intenso y concentrado, presenta un sutil perfume a violetas que se fusiona con aromas de frutas rojas maduras, como la ciruela y las moras maduras, seguido por sutiles notas a vainilla y tabaco. En boca se presenta envolvente y complejo, con taninos dulces y firmes y una equilibrada acidez que le otorga un final largo y persistente.

## SERVICIO

Temperatura recomendada: entre 16°C y 18°C



*Rapsodia*

